

Quarkhasen Rezept zu Ostern

Zutaten für 8 Hasen:

- 250 g Quark
- 8 EL Öl
- 8 EL Milch
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 450 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- Vanille (gemahlen)
- Rosinen



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Verrühre den Quark, das Öl, die Milch, das Ei, die gemahlene Vanille, das Salz und den Zucker miteinander.
3. Siebe das Mehl und das Backpulver hinzu und knete alles zu einem geschmeidigen Teig.
4. Rolle den Teig ca. 1 cm dick aus und stich mit Hilfe eines [Hasen-Ausstechers*](#) Hasen aus.
5. Belege ein Backblech mit Backpapier. Verteile die Hasen darauf und stecke als Augen Rosinen in den Teig.
6. Backe die Quarkhasen für ca. 15 Minuten im Backofen bis sie goldgelb sind.
7. Verziere die Quarkhasen nach Belieben mit etwas Puderzucker oder normalem Zucker. So schmecken sie wie vom Bäcker.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

