Quarkhasen – Fluffiges Rezept mit Quark-Öl-Teig

Zutaten für 24 Stück

Für den Teig:

- 250 g Magerquark
- 8 EL Sonnenblumenöl (oder Rapsöl)
- 8 EL Milch
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 450 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

- 70 g Butter

Zum Wälzen:

- 70 g Zucker

Als Augen:

- Rosinen

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

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor. Belege ein Blech mit Backpapier.
2. Verrühre Quark, Öl, Milch, Ei, Vanille, Salz und Zucker. Siebe das Mehl und das Backpulver hinzu und knete alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Rolle den Teig ca. 1 cm dick aus und steche mit einem Ausstecher Hasen aus. Lege sie

auf das Blech. Wenn du magst, kannst du als Augen Rosinen in den Teig stecken.
4. Schmilz die Butter und pinsel die Quarkhasen damit ein. Backe sie 15 Minuten im Backofen goldgelb. Pinsel sie direkt danach nochmal mit geschmolzener Butter ein und wälze sie nach Belieben in Zucker.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.