

Quark- Hasen- Rezept

Ein Rezept für ein ganz besonderes Extra auf dem reich gedeckten Frühstückstisch. Was kann es Schöneres geben als an Ostern im Kreis der Familie etwas Leckeres und dabei noch so Niedliches auf den Tisch zu zaubern! Vorzugsweise sind sie kurz vor dem Frühstück zu backen, denn ofenwarm schmecken die Hasen natürlich am besten.

Zutaten (für ca. 8 kleine Häschen):

- 250g Mehl (Typ 405)
- 3 TL Backpulver
- 2EL gemahlene Mandeln
- 1 gestrichener TL Salz
- 125g Magerquark
- 1 Ei (Größe M)
- 4 EL Milch
- 4EL neutrales Pflanzenöl (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl)

Außerdem:

- Backpapier
- Wer mag: 60g Rosinen
- Wer mag: Hagelzucker zum Verzieren/Süßen
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Siebt das Mehl durch ein Sieb in eine Rührschüssel und mischt das Backpulver unter. Gebt dann die gemahlene Mandeln und das Salz hinzu. Hebt nun den Magerquark unter und verrührt alles gut miteinander.
2. Fügt dann das Ei, die Milch und das Öl hinzu und knetet die Zutaten mit den Knethaken zu einem glatten Teig. Wer möchte, kann noch Rosinen unter den Teig heben. Lasst den Teig stehen und legt ein Backblech mit Backpapier aus und heizt den Backofen auf 200 Grad Celsius (bei Umluft auf nur 180 Grad Celsius) vor.
3. Teilt währenddessen des Teig in acht gleich große Portionen und formt daraus kleine Kugeln. Lasst einen kleinen Teil des Teigs übrig – daraus formt ihr anschließend die kleinen Ohren der Osterhasen. Drückt dann jeweils zwei Ohren fest an die Teigkugeln und setzt die kleinen Osterhasen auf das Backpapier.
4. Als nächstes werden die kleinen Näschen geformt, indem ihr vorsichtig an einer Stelle der Teigkugeln „zieht“. Nun könnt ihr mit dem Kopf einer Nähnadel oder einer Gabelspitze die Augen in den Teig drücken und das Eigelb auf den Hasen verteilen.
5. Schiebt das Blech mit den Hasen nun für 15 Minuten auf der untersten Schiene in den Ofen und lasst die Brötchen goldbraun backen.

Guten Appetit!