

QUARKHASEN

IHR BRAUCHT:

- 500 g Magerquark
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen abgeriebene Zitronenschale
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 12 EL Öl
- 9 EL Milch
- 600 g Mehl
- 1 ½ Päckchen Backpulver
- etwas geschmolzene Butter oder Margarine
- Puderzucker



SO GEHT'S:

1. Gebt den Quark in ein sauberes Geschirrtuch und presst die Flüssigkeit aus.

2. Den Quark mit Eiern, Zucker, Vanillinzucker, Öl, Milch und Zitronenschale mit dem Handmixer zu einer glatten Creme verrühren.

3. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Quarkcreme arbeiten. Die Konsistenz des Teiges sollte wie die eines Hefeteigs sein.

4. Lasst den Teig etwa 30 Minuten ruhen. Anschließend mit der Hand durchkneten.

5. Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.

6. Rollet den Teig aus und stecht mit den Formen die gewünschten Motive aus.

7. Legt die Hasen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und bestreicht sie mit der flüssigen Margarine.

8. Die Hasen 10 - 15 Min. backen.

9. Nach dem Auskühlen die Quarkhasen mit Puderzucker bestäuben.