

# Süße Osterhäschen

## Rezept für 8 Stück

### Zutaten:

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1/2 TL Salz

40 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

125 g Magerquark

60 ml Milch

50 ml Öl

### So geht's:

Erstmal den Ofen auf 170°C (Ober-und Unterhitze) aufheizen.

Alle trockenen Zutaten, also 300g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1/2 TL Salz, 40g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker, vermischen.

Jetzt 50ml Öl, 60ml Milch, 125g Speisequark und 1 Ei dazugeben.

Erstmal mit den Knethacken des Rührgerätes alles verkneten und danach noch mit den Händen, bis ein homogener Teig entsteht. Ist er zu klebrig, dann noch etwas Mehl dazugeben.

Den Teig in 8 Portionen teilen, aber etwas für die Häschenschwänzchen zur Seite legen, die werden zu kleinen Kügelchen geformt. Auf einer bemehlten Fläche werden folgendermaßen die Hasen geformt:





Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech die süßen Häschen legen und dann in den Ofen für ca.20 Minuten schieben bis sie eine schöne Farbe angenommen haben. Aber davor die Häschen noch mit Milch bestreichen!



Guten Appetit 😊

