

Osterbäckerei

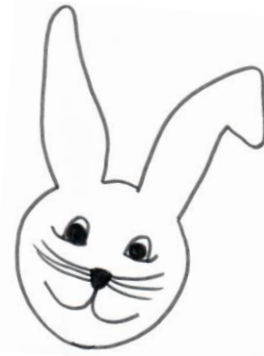
QUARK-ÖLTEIG

Zutaten

150 g Quark
 6 El Öl
 1 Ei
 2 El Milch
 75 g Zucker
 1 Prise Salz
 Abrieb einer BIO-Zitronenschale
 oder 2 Tropfen Vanillearoma

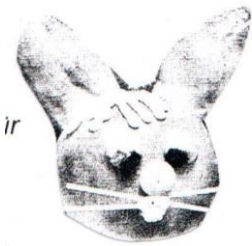
Zubereitung

Den Quark mit Öl, Salz, Zucker, Ei, Milch und Zitronenschale oder Vanillearoma mit einem Schneebesen gut verrühren, bis die Masse gleichmäßig gebunden ist.



300 g Mehl
 1 Backpulver

Das Mehl mit dem Backpulver mischen.
 Die Hälfte des Mehls mit Backpulver unter den Teig rühren.
 Die andere Hälfte unterkneten, bis der Teig eine gleichmäßige und glatte Beschaffenheit hat.



50 g Butter

Für die Hasengesichter aus dem Teig Kugeln formen und etwas flach drücken. Je zwei Teigrollen zu Ohren formen.
 Zwei Rosinen oder Haselnüsse als Augen eindrücken.
 Die geformten Hasen auf ein gefettetes Blech legen.

Die Butter schmelzen und die geformten Teile gut damit bestreichen.

BACKEN: 180°-200°C bei Ober-Unterhitze

Je nach Dicke und Größe des Gebäcks 20-35 Min. goldgelb backen.

Nach dem Backen mit Zuckerguss oder flüssiger Schokolade Nase, Schnurrbart ... aufzeichnen.

TIPP:

- Du kannst den **Teig** auch 1-1,5 cm dick **ausrollen** und dann Herzen, Blumen, Hasen ... **ausstechen**.
- Du kannst aus dem Teig lange **Stränge rollen**. Diese miteinander verdrehen und zu einem **Nest** legen. Vielleicht noch ein rohes Ei in die Mitte drücken und 20 Minuten backen.



Quarkölteig schmeckt frisch am besten!