



Quarkhasen

Süße Häschen mit Toffifee Puschel – ein leckerer Hingucker für den Osterbrunch, der einfach und schnell mit der ganzen Familie nachzubacken ist. Los geht's!

Zutaten:

für 16 Stücke:

- 16 Toffifee
- 600 g Mehl
- 2 Pk. Backpulver
- 250 g Magerquark
- 2 Eier (Gr. M)
- 120 ml Milch
- 90 ml Sonnenblumenöl
- 50 ml Milch zum Bestreichen

Und so geht's:

1. Den Backofen auf 170 °C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel vermischen und danach den Quark, die Milch, die Eier, das Öl, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz hinzufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (bestenfalls mittels Küchenmaschine mit Knethaken).
3. Den Teig in 16 gleich große Portionen aufteilen. Je Portion ein haselnussgroßes Stück für den „Puschel“ abtrennen und aufheben. Die übrigen Teigportionen jeweils zu ca. 30 cm langen Strängen formen. Diese zu einem „U“ legen. Danach die Enden zweimal überkreuzen.
4. Nun die aufgehobenen, haselnussgroßen Teigstücke zu kleinen Kugeln formen und in die runden Leerräume der Teighäschen legen.
5. Die Teiglinge mit etwas Abstand zueinander auf die vorbereiteten Backbleche legen, mit Milch bestreichen und 20 Minuten goldbraun backen.

Gesamtzeit:

3 Eier

Davon aktiv:

3 Eier

Schwierigkeit

3 Eier

