

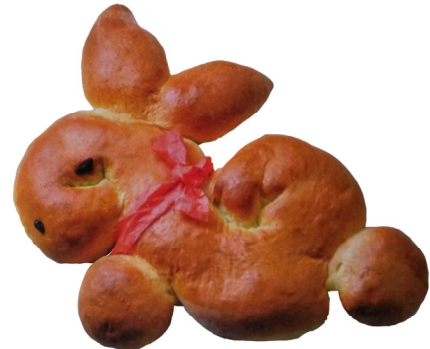
Osterwerkstatt – Backworkshop (Osterhasen aus Quark-Ölteig)

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Teig:

200 g	Magerquark
9 EL	Milch
8 EL	ÖL
1 Prise	Salz
80 g	Zucker
2 Päck	Vanillezucker
400 g	Mehl
1,5 Päck	Backpulver

(Teigmenge ca. 850 g)



Zubereitung:

1. Quark, Milch, Öl, Salz, Zucker, Vanillezucker in Rührschüssel – verrühren
2. Mehl nach und nach unter den Teig geben und kneten
3. Zum Schluss Backpulver mit etwas Mehl mischen & zugeben
4. Teig auf Arbeitsplatte kneten, ausrollen und in 4 gleichgroße Stücke teilen.

Gestaltung nach eigener Idee und Fantasie;
je nach Hasenmodell, Teigmenge nochmals unterteilen

Meistens 2/3 (Rumpf) zu 1/3 (Kopf)

Backzeit je nach dicke und Größe 12-20 Minuten

Backofen vorheizen: E-Herd 200 Grad, Umluft 175 Grad, Gasherd Stufe 3-4 – Mittlere Schiene