

Quark-Öl-Teig Hasen

Zutaten (12 Stück)

200g Magerquark
50g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
1 Ei
6 EL Öl
40g Milch
330g Mehl
4 TL Backpulver
Etwas geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz

30g Butter zum Bestreichen

30g Butter zum Wälzen
60g Zucker zum Wälzen



- 1) Gebt die Zutaten für die Quark-Öl-Teig Hasen alle gemeinsam in eine Rührschüssel und verrührt sie. Rollt den Teig auf einer bemehlten Fläche aus. Sollte der Teig noch etwas kleben, dann verwendet noch ein wenig Mehl.
- 2) Stecht die Hasen (oder andere Formen) mit einem Ausstecher aus und legt sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Bestreicht die Hasen mit 30g flüssiger Butter. Anschließend backen die Quark-Öl-Teig Hasen bei 175 Grad Umluft etwa 15 Minuten.
- 3) Nehmt die Hasen aus dem Ofen und bestreicht sie heiß noch einmal mit 30g flüssiger Butter. Danach sofort in dem Zucker wälzen.