

Quark-Osterhäschen

Einfaches und leckeres Ostergebäck, das auch kleine Hände problemlos formen können.

Zutaten:

(für etwa 6 Osterhäschen)

50 g Magerquark

2 Eier

1 EL Zucker

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Zitroback oder abgeriebene Schale einer Biozitrone

Rosinen, Mandeln

1 Eigelb

100 g grober, brauner Zucker

1 Prise Salz

Und so wird's gemacht:

Quark, Eier, Zucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Quark-Eier-Masse sieben und alles gut verkneten.

Etwa zwölf kleine Brötchen aus dem Teig rollen, die Hälfte der Brötchen in der Mitte teilen und die beiden Hälften als Ohren auf die restlichen Brötchen drücken. Mit Rosinen und/ oder Mandeln wird ein das Hasengesicht gestaltet.

Mit Eigelb und Milch bestreichen, mit dem Zucker bestreuen.

Da sich der Teig gut verarbeiten/ formen lässt, können daraus auch viele andere Figuren geformt und gebacken werden. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Bei 200°C etwa 15-20 Minuten backen.