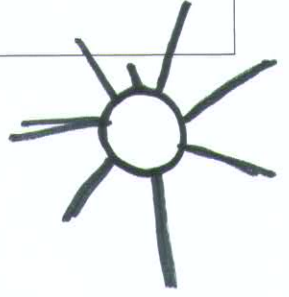
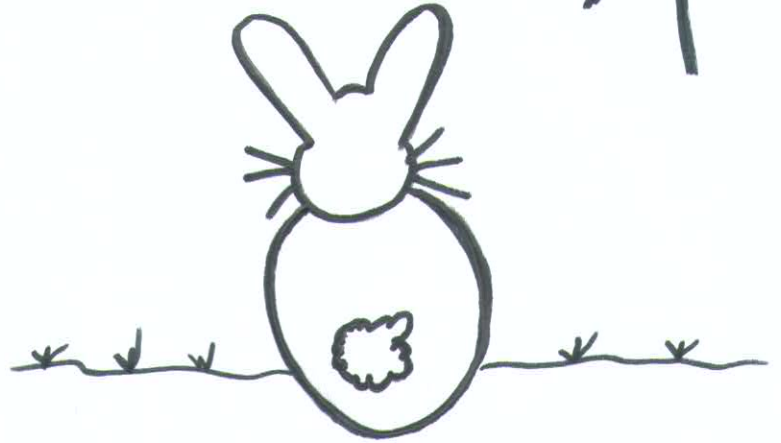


„Quarkölteighäschen“



Zutaten:

200 g Quark
100 g Zucker
8 EL Öl
5 EL Milch
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
400 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
1 Flasche Aroma (z. B. Orange)
4 EL Zitronensaft
150 g Puderzucker
Rosinen
Zuckerstreusel



Zubereitung:

Aus den ersten 10 Zutaten einen Quarkölteig herstellen.

Sprich alle Zutaten kräftig per Hand oder in der Küchenmaschine miteinander vermischen.

Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsplatte in Schlangen rollen.

Anschließend die Schlangen zu Häschen ☺

Die Häschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei 190° Ober- und Unterhitze 15 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen aus dem Zitronensaft und dem Puderzucker eine Glasur herstellen und die Häschen damit glasieren, dann Rosinen als Augen zum Verzieren nehmen oder einfach mit Zuckerstreusel verzieren, da sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

