

## Osterhasen aus Quark-Öl Teig

von Sibylle Hansen, [www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de)

### Zutaten für 10 Stück:

- 200 g Magerquark
- 50 g Milch
- 1 Ei
- 100 g Sonnenblumenöl
- 130 g Zucker
- 1 Päck. Vanillezucker
- 400 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 75 g Butter, in Stücken
- Schokotropfen zum Verzieren



### Zubereitung:

Backofen auf 200°C Ober- Unterhitze vorheizen.

Quark, Milch, Ei, Öl, **80 g** Zucker, Vanillezucker, Mehl, Backpulver und Salz in den Mixtopf geben und **1 Min./ Teigknetstufe** zu einem glatten Teig vermengen.

Teig in 10 Stücke (à 90 g) teilen, zur Kugel formen, anschließend oval ausrollen (ca. 11 x 7 cm) und immer 5 Stück auf dem Zauberstein verteilen.

Ovale mit einem scharfen Messer am oberen Ende ca. 5 cm einschneiden, zu Ohren formen und jeweils einmal im Uhrzeigersinn verdrehen.

Mixtopf spülen.

Butter in den Mixtopf geben und **4 Min./50°C/Stufe 1** schmelzen.

Teighasen mit der Hälfte der geschmolzenen Butter bestreichen und nacheinander **ca. 12 Minuten (200°C)** goldbraun backen.

In dieser Zeit 50 g Zucker in eine flache Schüssel geben.

Quark-Osterhasen warm mit der restlichen geschmolzenen Butter bestreichen, in den Zucker drücken und auf jeden Hasen 3 Schokotropfen als Augen und Mund legen.

Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.

## **Sibylle Hansen**

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn,

Eichenweg 55, 33178 Borchen, **Mobil: 0175 2454 082**

Mail: [beraterin-hansen@web.de](mailto:beraterin-hansen@web.de) [www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de)