

# Quark-Häschen

25 min für die Zubereitung

15 min Backzeit



Zutaten (8 Stück):

250 g	Speisequark (Magerstufe)
80 ml	Sonnenblumenöl
100 ml	Milch
200 g	Zucker
1 Päck.	Vanillezucker
520 g	Mehl
1 Päck.	Weinstein-Backpulver
100 g	Butter

Quark mit Öl und Milch verrühren, dann 100 g Zucker und Vanillezucker unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, zum Quark geben und alles zu einem glatten Teig kneten.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Teig in 8 gleich große Portionen teilen (man kann auch 6 Teile bilden, dann ist die Backzeit etwas länger, Holzstäbchenprobe!). Von jeder Portion ein kleines Stück für das Puschelschwänzchen beiseite legen.

Die Teigstücke zu Rollen formen, ca 24 cm lang, die zum Ende hin etwas dünner werden. Teigrollen mittig falten und zweimal übereinander schlagen. Die so entstandenen Hasenohren etwas spitzer ziehen. Teigreste zu kleinen Kugeln formen und auf den Hasen-Po drücken. Häschen auf einem Blech mit Backpapier im heißen Ofen 15 min goldbraun backen.

Restlichen Zucker in einen tiefen Teller geben. Butter schmelzen und auf die noch warmen Häschen pinseln. Die Hasen im Zucker wälzen, so dass sie rundum damit bedeckt sind.

Dazu passt Fruchtmus oder Marmelade.

Geräte:

Rührschüssel, Handmixer mit Knethaken, Backpapier, Backpinsel