

Hasen aus Quarkölteig

Zutaten

25 g Kokosblütenzucker
50 g Rohrohrzucker
170g (Mager)Quark
1 großes Ei
6 EL Öl
1 Prise Salz
300 g Dinkelmehl (Typ 630)
18 g Weinsteinpulver
1 Espressolöffel Kuchenmysterium

Zubereitung

Quark, Öl und Ei verrühren. Zucker, Salz, Mehl, Kuchenmysterium und Weinsteinpulver vermischen und zum Teig geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen.

Den Backofen auf 200° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hasen ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Auf der mittleren Schiene ca. 15 Min. backen.

Nach dem Auskühlen können die Hasen beliebig mit Zuckerguss, Puderzucker, Schokolade... verziert werden. Eurer Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

