

## 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 Weinstainpulver  
1 Espressolöffel Kuchenmysterium

### Zubereitung

Quark, Öl und Ei verrühren. Zucker, Salz, Mehl, Kuchenmysterium und Weinstainpulver 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.

