



- Mehr als lecker -

## Mürbteighasen im Mürbteig Nest

### Zutaten

250 g Dinkelmehl Typ 630120 g (Mager)Quark  
120 g Butter  
1/2 TL Kräutersalz  
1 Ei

### Außerdem

1 Eigelb zum Bestreichen  
etwas Milch



### Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen. 6 Kreise ausstechen. Die Kreise sollte einen größeren Durchmesser haben als die Muffinförmchen.
3. Kreise in die Förmchen legen, ein Stück Backpapier darauflegen und mit den Blindbackfrüchten füllen.
4. Ca. 20 – 25 Minuten bei 180°C backen.
5. Aus dem übrigen Teig könnt ihr nach Lust und Laune Osterhasen ausstechen. Mit der Eiermilch bestreichen.  
Auf ein Backblech mit Backpapier legen und ca. 15 Minuten backen