

Osterhasen backen (4 Stck.)

Verfasser: Anna M. (Dipl.oec.troph)



Quark-Ölteig:

300g Dinkelmehl Type 630
150g Magerquark oder Vollfettstufe
1 Prise Salz
60 ml Milch (1,5% oder 3,5%)
90 ml Sonnenblumenöl
1 Backpulver
1 Vanillezucker
50-60g Zucker
Verzierung: Puderzucker, Schokoraspel

Arbeitsmittel:

1 Küchenmaschine oder Handrührgerät
1 Waage
1 Teigschaber
1 Teigkarte alternativ 1 Messer
1 Backblech mit Backpapier
1 Glas mit Backpinsel

1. Schritt:



Alle Zutaten in eine Schüssel abwägen.
Alles miteinander verkneten.



Teig muss nicht ruhen oder aufgehen.
Dieser kann sofort weiterverarbeitet
werden.

2. Schritt:



Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche kurz kneten.

Hinweis: Zuviel Mehl macht ihren Teig trocken.

3. Schritt:



Den Teig zuerst zur gleichmäßigen Rolle formen. Dann in vier gleichgroße Stücke teilen.

4. Schritt:



Einen kleinen Teil vom Stück abtrennen.

5. Schritt:



Das große Stück zu einer gleichmäßigen Schlange formen und wie auf dem Bild zusammenlegen. Aus dem abgetrennten Stück eine Kugel formen.

6. Schritt:



Hasen zusammensetzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Milch oder Ei bepinseln (je nach Geschmack!)

Bei 160°C Umluft ca. 25 Minuten abbacken.

Alternativ: 180°C Ober- und Unterhitze

7. Schritt:



Puderzucker mit tropfenweise Wasser verrühren.

Nun kann der Hase nach Wünschen verziert werden.

Tipp: Sie können den Teig auch in 8 Teile teilen. Somit bekommen Sie 8 kleinere Hasen!