

Häschen aus Quark - Öl -Teig



Menge	Zutaten	Zubereitung
125 g 6 EL 1 ½ Pck. 80 g 1 Prise 200 - 250 g 1 Ei	Magerquark Öl Ei Packpulver Zucker Salz Mehl Ei Rosinen zum Verzieren	<p>→ Quark, Öl, Zucker und Ei verrühren</p> <p>→ Mehl und Backpulver mischen, dazugeben und verrühren (ein mittelfester Teig soll entstehen)</p> <p>→ Teig in ca. 10 gleich große Kugeln teilen</p> <p>→ 1 Kugel nehmen und eine lange Wulst formen</p> <p>→ in 2 Teile teilen (1/3 & 2/3)</p> <p>→ formen wie Bild</p> <p>→ Ohren einschneiden</p> <p>→ Rosine als Auge eindrücken</p> <p>→ mit Eigelb bestreichen</p> <p><u>Backen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ober-/Unterhitze - 180 Grad - ca. 15 - 20 Minuten goldgelb backen



andere Variante:

