

## Häschen aus Quark-Ölteig

Ostern ist nicht mehr weit. Die Häschen sind schnell gemacht. Ihr könnt zum Ausstechen auch andere Formen verwenden.

### *Zutaten für den Teig:*

250 g Magerquark  
60 g Milch  
1 Ei  
120 g neutrales Speiseöl  
100 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
optional 1 TL Vanilleextrakt  
1 Prise Salz  
500 g Mehl  
1 ½ Päckchen Backpulver

### *außerdem zum Einstreichen und Wenden:*

100 g geschmolzene Butter  
100 g Zucker  
1 EL Vanillezucker

### *So gehts:*

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verkneten. Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 0,5 cm dick ausrollen

Mit Hasen- Ausstecher oder Wunschform, Figuren ausstechen und mit Abstand auf das Backblech legen.

Reste wieder erneut zusammenkneten und erneut ausrollen und weitere Figuren ausstechen.

Alles mit etwas Butter bepinseln und für ca. 12 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Zucker und Vanillezucker mischen.

Die fertigen Häschen erneut mit flüssiger Butter bestreichen und sofort in die Vanillezuckermischung drücken.

Die Häschen schmecken am besten, wenn ihr sie euch noch am selben Tag reinmümmelt.

**Viel Spaß beim Backen**

