



Aktivität:	Zuckerhase aus Quark-Öl-Teig
Alter:	ab 5
Dauer:	ca 1h
Material:	Für 6 Stück: 150 g Magerquark, 6 EL neutrales Öl, 1 Ei, 75 g Zucker, Prise Salz, 300 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Eigelb, 75 g Butter, Puderzucker oder feiner Zucker zum bestreuen, Ausstechform wenn vorhanden Hasenform

Zubereitung:

Für den Teig Magerquark, Öl und das Ei in einer großen Schüssel gut verrühren. Zucker, 1 Prise Salz, Mehl und Backpulver mischen. Zur Quarkmischung geben und alles erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad). Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 0,5 cm dick ausrollen, Hasen ausstechen und oder andere Ausstechform auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Eigelb mit 4 El Wasser verquirlen und die Hasen damit bestreichen. 15 – 20 Minuten auf der untersten Schiene goldbraun backen. Butter in einem Topf schmelzen lassen und die noch warmen Hasen damit bestreichen. Sofort mit Zucker bestreuen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen



<https://www.livingathome.de>