

Osterhasen backen ohne Hefe

Zutaten

- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 1 Ei
- 125 g Magerquark
- 60 ml Milch
- 50 ml Öl



Anleitung:

1. Den Ofen auf 170°C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Vanillezucker vermischen. Öl, Ei, Quark und Milch dazugeben. Mit den Knethaken des Rührgeräts verkneten. Dann mit den Händen kneten bis ein glatter Teig entsteht. Falls er zu klebrig ist, etwas Mehl dazugeben.

3. Den Teig in acht Portionen teilen. Etwas übrig lassen, um damit das Schwänzchen des Kaninchens zu Formen. Auf einer bemehlten Fläche die Teigstücke zu Rollen formen und dann die Hasen formen.



4. Aufs Backblech legen. Vor dem Backen mit Milch bestreichen und dann im Ofen ca. 20 Minuten backen bis sie eine schöne Farbe angenommen haben.

