

Süße Quarkhasen

Zutaten:

Quark-Öl-Teig:

- 200 g Magerquark
- 50 g Milch
- 1 Ei
- 100 ml Rapsfreund
- 75 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 80 g Hanfmehl
- 320 g Mehl
- 20 g Backpulver

Bestreichen und Wälzen:

- 75 g Butter geschmolzen
- 75 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker

Step 1: Den Backofen auf 180Grad Umluft vorheizen.

Step 2: Alle Zutaten für den Teig von Quark bis Vanillezucker in eine Rührschüssel geben vermischen. Salz, Mehle und Backpulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.

Step 3: Den Teig zu einem 1cm dünnen Teig ausrollen. Nun Hasenformen oder andere beliebige Formen ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Step 4: Die Teigstücke mit der flüssigen Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen für etwa 10 Minuten backen, bis diese goldbraun sind. Währenddessen Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen.

Step 5: Die Quarkhasen noch einmal mit Butter einpinseln und sofort mit der bestrichenen Seite in den Zucker drücken. Fertige Hasen auf einen Rost legen.

Unser Tipp: Die fertigen Quarkhasen werden relativ schnell trocken, deshalb empfehlen wir am besten alle am Tag des Backens aufzuessen;) Ansonsten in einer luftdichten Dose aufbewahren und später genießen.