

# Dinkel-Häschen

Perfekt für das Osterfrühstück. Quark-Öl-Teig Häschen ohne Hefe mit leckerem Zimt-Zucker.

etwa 10 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Quark-Öl-Teig:

500 g Dinkelmehl Typ 630

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

1 Ei (Größe M)

75 ml Milch

75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Außerdem:

Milch

Zimt-Zucker

Wie backe ich ganz einfach und schnell Dinkel-Häschen ohne Hefe?:

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

## 2 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten.

- 3 Teig zu einer Rolle formen und in 10 gleich große Stücke teilen. Von jedem Stück eine etwa walnussgroße Menge abschneiden, zu einer Kugel formen und zur Seite legen. Die übrigen Teigportionen jeweils zu einer Rolle (etwa 35 cm lang) mit spitz zulaufenden Enden formen. Die beiden Stränge der Rolle in der Mitte einmal umeinanderschlingen, so dass ein kleines Loch entsteht (Abb. 1). Die Stränge auf das Backblech legen und die beiden Enden etwas auseinanderziehen, so dass 2 Hasenohren entstehen. Zuletzt jeweils eine kleine Kugel als Schwänzchen in das Loch setzen und backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Die Häschen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Nacheinander mit Milch bestreichen und sofort mit Zimt-Zucker bestreuen. Die Häschen lauwarm servieren oder erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Dinkel-Häschen kann man bereits einen Tag im Voraus backen oder auch einfrieren.