

# Käsehasen

Niedliche Kekshasen schnell und einfach gemacht mit geriebenem Parmesan für den Osterbrunch.

etwa 24 Stück



gelingt leicht

🕒 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Ausstecher Hasenfamilie, 3er Set

### Mürbeteig:

100 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
½ TL Salz  
60 g Speisequark (Magerstufe)  
60 g weiche Butter oder Margarine

### Außerdem:

2 EL Milch  
50 g geriebener Parmesan

## Wie backe ich Käsehasen-Gebäck zu Ostern?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Hasen ausstechen und auf das Backblech legen. Hasen mit Milch bestreichen und mit Parmesankäse bestreuen. Das Backblech in den Backofen schieben und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**

Käsehasen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.
- Je nach Anlass können Sie andere Motive ausstechen oder den Teig in Quadrate oder Rauten ausrädeln.

