


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 Hasenmotiv (etwa 6 cm)

Knetteig:

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

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Knetteig:

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.

- 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 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Gebäck 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.

