

Quark-Öl-Teig-Hasen

Süße Hasen für den Brunch zu Ostern. Ohne Hefe kinderleicht und schnell zubereitet!

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Wie backe ich einfache Brötchen ohne Hefe als Hasen-Gesichter?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Quark-Öl-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig nicht zu lange kneten, da er sonst klebt.

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Quark-Öl-Teig:

500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Ei (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)
100 ml Milch
75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Zum Bestreichen:

1 - 2 EL Milch
1 Eigelb (Größe M)

Zum Verzieren:

Rosinen
Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

3 Hasen-Gesichter formen:

Den Teig leicht mit Mehl bestreuen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. In etwa 12 gleich große Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel formen. Aus jeder Kugel einen etwa 12 cm langen Tropfen formen und etwas flach drücken. Das spitze Ende bis knapp zur Hälfte einschneiden und zu Ohren formen. Die Teigstücke auf das Backblech legen.



4 Hasen-Gesichter verzieren:

Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Hasen damit bestreichen. Die Rosinen als Augen und Schnauze eindrücken. Mandelstifte als Barthaare anlegen.



5 Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Die Quark-Öl-Teig-Hasen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn nur ein Backblech vorhanden ist, kann die zweite Hälfte der Hasen auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereitet werden. Zum Backen dann einfach das Backpapier auf das Blech ziehen.
- Für die Augen und Hasen-Schnäuzchen können statt der Rosinen auch Haselnüsse verwendet werden.
- Das Gebäck ist einfriergeeignet.