

# Süße Hasen mit Schokoladeneiern

Quark-Öl-Teig-Hasen mit Schoko-Ei.

etwa 7 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Außerdem:

Alufolie

### Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

80 - 100 g Zucker

5 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus RÖ.)

½ RÖ. Dr. Oetker Natürliches

Zitronen-Aroma

125 g Speisequark (Magerstufe)

100 ml Milch

100 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

### Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)

### Zum Verzieren:

Rosinen

Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

etwa 7 bunte Schokoladeneier

Wie backe ich süße Hasen zu Ostern?:

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Aus Alufolie 7 eiförmige Platzhalter in Größe der Schokoladeneier formen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Quark-Öl-Teig:

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 glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!) Teig mit etwas Mehl bestreuen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in etwa 7 gleich große Stücke teilen.

- 3 Jedes Teigstück dritteln. Ein Teig Drittel halbieren und aus einer Hälfte eine etwa 12 cm langen Rolle für die Arme formen. Diese in der Mitte etwas flach drücken und auf das Backblech legen. Aus der anderen Hälfte 2 Kugeln formen. Für den Körper ein weiteres Teig Drittel zu einem Oval formen und mittig auf die Arme legen. Das Folienei auf den Körper legen und die Arme um das Ei legen (Abb. 1).



- 4 Für den Kopf das übrige Teig Drittel zu einem länglichen Ei formen und etwas flach drücken. Das spitze Ende bis knapp zur Hälfte einschneiden und zu Ohren formen. Oben an den Körper anlegen. Die beiden Kugeln als Beine an den Körper legen (Abb. 1).
- 5 Ei verquirlen und die Hasen damit bestreichen. Die Rosinen als Augen in die Gesichter eindrücken und die Mandeln als Schnurrbarthaare anlegen. Backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 18 Min.**

Die Hasen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die Folieneier entfernen und die Schokoladeneier hineinssetzen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne die Schokoladeneier lässt sich das Gebäck einfrieren.