

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 Verziern:

Rosinen

Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
etwa 7 bunte Schokoladeneier

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 Teigstück halbieren und aus einer Hälfte eine etwa 12 cm lange 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 Teigstück 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 Teigstück 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 Minuten

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne die Schokoladeneier lässt sich das Gebäck einfrieren.