

Süße Osterhasen

Bunt verzierte Hasen aus einem Quark-Öl-Teig ohne Hefe.

etwa 5 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Füllung:
100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
1 Eiweiß (Größe M)
15 g Puderzucker

Quark-Öl-Teig:
400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
250 g Speisequark (Magerstufe)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
75 ml Milch
75 ml Speiseöl

Zum Bestreichen:
1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch

Zum Verzieren:
100 g Puderzucker
etwa 2 EL Wasser
etwa 2 TL Dr. Oetker Kakao
5 Spaghetti

Wie backe ich einfache Hasen ohne Hefe?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Füllung zubereiten:

Marzipan-Rohmasse zerkleinern und mit dem Eiweiß und dem Puderzucker in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

3 Quark-Öl-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, Teig klebt sonst!). Den Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen. Mit dem Hasen-Ausstecher etwa 10 große Osterhasen ausstechen. 5 Teigstücke auf das Backblech legen und mit der Marzipanmasse bestreichen, dabei etwa 1 cm Rand lassen. Mit den restlichen 5 Teigstücken belegen und leicht andrücken.

4 Eigelb mit Milch verquirlen und die Teighasen damit bestreichen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

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

5 Verzieren:

Puderzucker mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Etwa 2 EL abnehmen und damit Ohren, Augen, Nase und Hände aufmalen. Den restlichen Puderzuckerguss mit dem Kakao und zusätzlich 1 TL Wasser verrühren und damit die Konturen sowie Augen, Nase und einen Korb aufmalen, evtl. ein Papierspritztüchchen zur Hilfe nehmen. Spaghetti für die Schnurbartaare zerbrechen, an die Nase stecken. Den Korb nach Belieben mit Gebäckschmuck verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Marzipanfüllung lässt sich auch gut mit einem Spritzbeutel oder Gefrierbeutel (dann eine kleine Ecke abschneiden) auftragen.
- Wenn Sie keinen großen Ausstecher haben, basteln Sie sich eine Schablone.
- Das Gebäck ist ohne Verzierung einfriergeeignet.