



Häschen aus Quark-Ölteig

Backofen: 200° C Ober-/Unterhitze

Backzeit: ca. 11 min

Zubehör: Zauberstein

Zutaten:

Teig:

250 g Magerquark

60 ml Milch

1 Ei

120 ml Omas Butteröl*

100 g Zucker

1 TL Black & White*

1 TL flüssiges Vanilleextrakt

1 Prise Meersalz* aus der Mühle

500 g Weizenmehl Typ 505

1 1/2 P. Backpulver

zusätzlich:

100 g geschmolzene Butter

100 g Zucker

*von Edelschmaus

Zubereitung:

Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig gut verkneten.

(TM: 2 min / Teigstufe)

Zauberstein hauchdünn fetten.

Etwas Teig auf der Teigunterlage ca. 0,5 cm dick ausrollen, Häschen ausstechen und auf den vorbereiteten Zauberstein legen.

Alle Häschen dünn mit flüssiger Butter einstreichen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 11 min hellbraun backen.

Inzwischen 100 g Zucker in eine flache Schale füllen.

Häschen kurz auf dem Zauberstein ruhen lassen, nochmals dünn mit flüssiger Butter einstreichen, Oberseite in Zucker drücken und auf dem Kuchengitter erkalten lassen.

