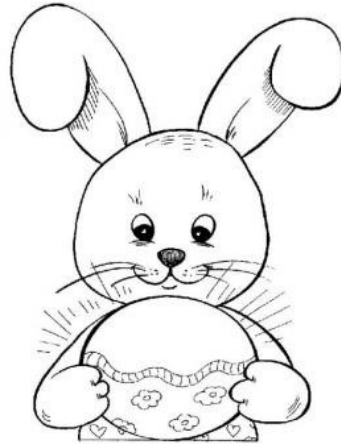




„Süße Osterhasen aus Quark-Öl-Teig“

(ca. 20 kl. Hasen à 8 cm)

250 g Quark
(alternativ geht auch Joghurt)
60 ml Milch
1 Ei
100 ml Öl
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
450 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Nach Geschmack Rosinen oder
Schokolinsen (als Auge)



Zum Bestreichen: 85 g Butter
geschmolzen; Zucker

(kostenloses Bild entnommen aus: www.kostenlose-ausmalbilder.de)

Zubereitung:

- Alle Zutaten von Quark bis Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer vermischen.
- Salz, Mehl und Backpulver dazugeben und alles mit dem Knetbalken zu einem glatten Teigball verarbeiten.
- Den Teig aus der Schüssel nehmen und kurz mit den Händen weiterkneten.
- Den Teig dünn ausrollen und per Hand zu Hasen formen oder mit einer Hasenausstechform ausstechen, Rosinen/Schokolinsen als Auge setzen. Hasen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen.
- Die Hasen mit der flüssigen Butter bestreichen.
- Im Backofen (ca. 180 Grad) 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
- Die Hasen nach dem Backen noch einmal mit Butter einpinseln und mit Zucker bestreuen.
- Guten Appetit! 😊

Osterlamm & Osterhase (wenn Formen dazu vorhanden)

(wenn keine Formen dazu vorhanden, dann lässt sich der Teig auch in eine normale Kuchenform geben als Topfkuchen, den ihr anschließend verzieren könnt 😊)

150 g Zucker
4 Eier
1 Pck. Vanillezucker
250 g Gute Butter
400 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Nach Geschmack Rosinen oder Schokolinsen

(kostenloses Bild entnommen aus: www.gratismalvorlagen.com)

Zubereitung:

- Zucker, Eier, Vanillezucker und Gute Butter verrühren.
- Mehl und Backpulver dazugeben, verrühren.
- Nach Geschmack Rosinen oder Schokolinsen unterrühren.
- Dann den Teig zur Hälfte in die Osterhasenform und zur Hälfte in die Osterlammform geben (Formen zuvor einfetten)
- Im Backofen (ca. 180 Grad) 45-50 Minuten backen.
- Vorsichtig aus der Form lösen.
- Guten Appetit! 😊



www.gratismalvorlagen.com