





Quark-Hasen

Diese süßen Hasen für das Oster-Frühstück lassen sich ganz einfach ohne Hefe zubereiten.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Quark-Öl-Teig:

500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 - 2 TL Dr. Oetker NATÜRLich
Zitronenextrakt in Öl
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Ei (Größe M)
100 ml Milch
75 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

Zum Bestreichen:

etwa 40 g Butter
Zucker

Wie backe ich Brötchen als Hasen ohne Hefe?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Quark-Öl-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig nicht zu lange kneten, da er sonst klebt.

3 Hasen formen:

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Diese in 12 gleich große Portionen teilen. Jedes Teilstück nochmal in 3 Portionen teilen: eine mittlere Portion für den Kopf, eine größere Portion für den Körper und eine kleine für den Schwanz.



Das größte Teilstück zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen. Das mittlere Stück zu einem Hasenkopf formen und das kleinste zu einer Kugel.



- 4 Die lange Rolle eng aufrollen. Den Kopf und den Schwanz an den Hasenkörper drücken, evtl. den Teig mit etwas Wasser anfeuchten, dann kleben die Teile besser. Die Quark-Hasen auf das Backblech legen. Bei 6 Hasen die Schoko-Tröpfchen als Augen und Schnäuzchen eindrücken.

- 5 Das Blech in den Backofen schieben. Butter zerlassen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Die Quark-Hasen direkt nach dem Backen mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn nur ein Backblech vorhanden ist, kann die zweite Hälfte der Hasen auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereitet werden. Zum Backen dann einfach das Backpapier auf das Blech ziehen.
- Statt der Schoko-Tröpfchen können auch Rosinen verwendet werden.
- Die Häschen vor dem Backen mit einer Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.