

Süße Quarkhasen (Ostergebäck aus Quark-Öl-Teig)

Süße Quarkhasen mit Vanillezucker. Schnelles Ostergebäck aus Quark-Öl-Teig. Der Teig ist schnell und einfach zubereitet und die Hasen sind sehr luftig.

Zutaten

Quark-Öl-Teig

- 200 g Magerquark
- 50 g Milch
- 1 Ei
- 100 g Pflanzenöl geschmacksneutral
- 75 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 400 g Mehl
- 20 g Backpulver

Bestreichen und Wälzen

- 75 g Butter geschmolzen
- 75 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker



Anleitungen

1. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier oder Silpatmatten auslegen.
2. Alle Zutaten für den Teig von Quark bis Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer vermischen. Salz, Mehl und Backpulver dazugeben und alles mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teigball verarbeiten.
3. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche noch etwas mit den Händen weiterkneten. Die Arbeitsfläche neu bemehlen und den Teig recht dünn ausrollen, etwa 1 knappen Zentimeter. Ich benutze dafür meine megatolle Marmor-Teigrolle, die ich mir neulich gegönnt hab. Da geht das Ausrollen wie von alleine. Siehe Fotos. 😊
4. Beliebige Formen ausstechen und auf die Backbleche legen. Alle Teigstücke mit der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen für etwa 10 Minuten backen (die Backzeit kann je nach Größe der Formen etwas variieren), bis sie goldbraun sind.
5. Den Zucker mit dem Vanillezucker in einer Schüssel mischen.
6. Quarkhasen aus dem Ofen nehmen und noch einmal mit Butter einpinseln und dann sofort mit der bestrichenen Seite in den Zucker drücken. Zum Abkühlen auf ein Rost legen und dann servieren. Quark-Öl-Teig wird relativ schnell trocken und schmeckt daher am besten am Tag des Backens. Danach in einer luftdichten Dose aufbewahren und schnell aufessen (sollte kein Problem sein 😊). Guten Appetit!