



Menge 8 - 10 Häschen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

OSTERHÄSCHEN

Die kleinen Hasen aus Quark-Öl-Teig sind ruckzuck gemacht und schmecken so lecker!



Zubereitung

- 1.** Quark mit 6 EL Milch, Öl, Diamant Brauner Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, nach und nach dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2.** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5–10 mm dick ausrollen. Mit einer Schablone oder einem Ausstecher Häschen ausstechen.
- 3.** Zwei Bleche mit Backpapier belegen, die Häschen darauflegen, aus etwas Teig Pfoten basteln und jeweils eine zusammen mit einem Holzstab auf den Häschen befestigen.
- 4.** Häschen mit Mandelstiften, Rosinen und Diamant Grümmel Kandis verzieren. Eigelb mit Milch verquirlen und Häschen damit bestreichen.
- 5.** Im vorgeheizten Ofen bei Ober-/Unterhitze 175 °C (Umluft 160 °C) ca. 15–20 Minuten backen.
- 6.** Nach dem Abkühlen die Holzstäbchen vorsichtig herausdrehen und durch mit Namen beschriftete Holzstabfähnchen ersetzen.
- 7.** Tipps: - Für die Rückansicht vom Hasen, vor dem Backen ein wenig Teig als Stummelschwanz mittig aufkneten und den Rücken komplett mit Diamant Grümmel Kandis verzieren. - Auf unserer Website können Sie sich unter "Etiketten" die Fähnchen als Platzkärtchen und eine Vorlage für die Osterhäschen herunterladen!

Zutaten

Für den Teig:

150 g	Magerquark
7 EL	Milch
6 EL	neutrales Öl
125 g	Diamant Brauner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei
400 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver

Zum Verzieren:

	Mandelstifte
	Rosinen
1	Eigelb
1 EL	Milch
	Holzstäbe
optional	Diamant Grümmel Kandis

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.