

# Hasen aus Quark-Öl-Teig

Zutaten:

- 200 g Magerquark
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1/8 l Öl
- 6 Eßl. Milch
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver



- den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Quark, Zucker, Vanillezucker, Ei, Öl, Milch in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer vermischen. Mehl und Backpulver dazugeben und alles mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 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 Zentimeter.
- Hasen (oder beliebige Formen) ausstechen und auf die Backbleche legen.
- im vorgeheizten Ofen für etwa 20 – 25 Minuten backen (die Backzeit kann je nach Größe der Formen etwas variieren), bis sie goldbraun sind.

Guten Appetit!