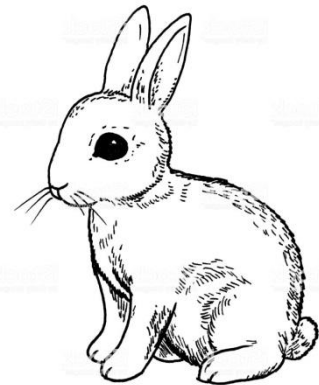


REZEPT

„Quark-Öl-Teig“

IHR BRAUCHT:

- 200 g Magerquark
- 8 EL Milch
- 8 EL Öl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver



Alle Zutaten bis auf das Mehl und das Backpulver werden in einer Schüssel mit dem Knethaken des Handrührgerätes vermischt, bis eine homogene Masse entsteht.

Das mit dem Backpulver gemischte Mehl wird jetzt nach und nach unter die Quarkmischung geknetet.

Anschließend wird der Teig in mehrere etwa gleichgroßen Stücke geteilt und zu Hasen geformt.

Dann bekommt der Hase noch Rosinenaugen und muss anschließend bei 160° (Umluft) für etwa 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen.

Guten Appetit.