



Pelikan 



Schablone:
Hasenvorlage ausschneiden, aufkleben, ausschneiden und als Schablone nutzen.

Backzeit:
ca. 15 - 20 Minuten

Umluft ca. 180°C,
Ober-Unterhitze
ca. 200°C

Quar-Öl-Teig-Hase
(5-6 Stück)

Zutaten:

- 300 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 150 g Magerquark
- 5 EL Milch
- 6 EL Speiseöl
- 1 Ei
- 75 g Zucker
- Prise Salz
- 1 Pack. Vanille-Zucker
- evtl. Zimt / abger. Zitrone

Herstellung: Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel mischen.

Quark, Milch, Öl, Zucker, Salz und evtl. Gewürze hinzufügen.

Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem elastischen Teig verarbeiten.

1. Nach Rezeptvorlage oder nach eigenem Rezept einen elastischen Quar-Öl-Teig herstellen.
2. Teig gut 5 mm dick ausrollen und leicht mit Mehl bestäuben
3. Hasenschablone auflegen und mit einem spitzen Messer vorsichtig ausschneiden und die Hasen auf ein Backblech mit Backpapier legen. Den restlichen Teig zusammendrücken und erneut ausrollen. Aus den Resten können weitere Dekoteile hergestellt werden.
4. 1 Eigelb mit Wasser verquirlen und die Hasen damit bestreichen und mit Teigresten, Rosinen, Schokolinsen, Hagelzucker oder Mandelstiften dekorieren.
5. Anschließend die Hasen in den vorgeheizten Backofen gold-braun backen.
6. Nach dem Backen können die Hasen noch (heiß!) mit geschmolzener Butter bestrichen werden

Tipp: Frisch genießen oder nach dem Abkühlen luftdicht lagern. Guten Appetit!