



hr1-DOLCE VITA

Julia Naumann Quarkteighasen

ZUTATEN

500 g Quark
150 g Zucker
Abrieb einer Zitrone
3 Pk. Vanillezucker
3 Eier
12 EL Öl
9 EL Milch
600 g Mehl
1 ½ Pk. Backpulver
flüssige Butter
Zucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Den Quark über Nacht in einem Tuch über einer Schüssel abtropfen lassen. Mehl und Backpulver vermischen. Den Quark, Zucker, Öl, Milch, Zitrone, Vanillezucker, Zucker und Eier miteinander zu einer glatten Masse verarbeiten. Dann das Mehlgemisch drunter arbeiten und den Teig für 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig nochmals durchkneten und ca. 2cm dick ausrollen. Mit Hilfe einer Ausstechform die Hasen ausstechen. Die Hasen vor dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen.

Die Hasen bei 180°C für ca. 10 bis 15 Minuten backen. Nach dem Backen erneut mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.