Süße Osterhäschen

Ostern steht vor der Tür und dazu möchte ich mit diesem tollen Rezept einen Beitrag leisten. Diese süßen Osterhäschen mag man fast gar nicht vernaschen. Ersetzt du den Zucker durch nur 1 TL und nimmst für die Augen z. B. Kapern, wäre es auch als herzhaften Snack geeignet. Probier’s doch mal aus….

Rezept für 12 Osterhäschen

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

500 g Dinkelmehl 630er

250 g Quark

125 g Raps- oder Sonnenblumenöl

125 g Milch

80 g Zucker

1 1/2 P. Backpulver

1 Prise Salz …… alle Zutaten in den Mixtopf und **1 Min./Teigähre** verkneten.

Nun den Teig auf eine Arbeitsmatte stürzen und per Hand zu einen geschmeidigen Teig verarbeiten.

Diesen nun in 12 Stücke teilen und aus jedem einen ca. 20 cm langen Strang rollen, der den einmal zur Schlaufe geschlagen aufs Backblech gelegt wird.

Jetzt die Häschen mit verquirltem *Ei* bestreichen. *Schokodrops oder Rosinen* für je ein Augenpaar nehmen und mit *Hagelzucker* bestreuen.

Nun das Backblech für ca. **20 Min./180°C/Ober-/Unterhitze** backen, evtl. nach ca. 13 Min. mit einem Backpapier abdecken,

damit sie nicht zu dunkel werden. Im Anschluss auskühlen lassen u. als Stubsnäschen z. B. ein Tupfer Sahne aufsetzen.

Kulinarische Grüße und frohe Ostertage wünscht

Rina Wilken

https://www.genusswelt-wilken.de ** https://www.facebook.com/RinaWilkenThermomix ** Instagram: @Genusswelt_Wilken ** Youtube: Genusswelt Rina Wilken