

Osterhasen mit Zwetschgenfüllung

Zutaten für 8 STÜCK

125g Magerquark

60ml Milch

50ml Sonnenblumenöl

100g Zucker

1 Ei (Kl. M)

Salz

275 gMehl (und etwas mehr zum Bearbeiten)

2TL Backpulver

100 g Pflaumenmus (Zwetschgenmus)

0,5 TL Zimt (gemahlen)

Außerdem: Hasen-Ausstechform

ZUBEREITUNG

1. Quark, 50 ml Milch, Öl, 40 g Zucker, Ei und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers gut verrühren.

2. Mehl und Backpulver mischen, zur Quarkmischung geben und mit den Knethaken des Handrührers unterkneten.

3. Den Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Hasen von ca. 13 cm Länge ausstechen, die Hälfte der Hasen auf ein Blech mit Backpapier setzen. Mittig mit Pflaumenmus bestreichen. Übrige ausgestochene Teighasen daraufsetzen und die Ränder gut andrücken. Mit 10 ml Milch bestreichen. 60 g Zucker und Zimt mischen, die Hasen damit bestreuen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 15 Min. backen.

4. Auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.