

Süße Quark Osterhasen

Zutaten:

- 250 g Magerquark
- 80 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 2 Eier
- 30 g Rapsöl
- 50 ml Milch
- 300 g Mehl
- 2 TL Vanille Puddingpulver
- 3 TL Backpulver
- ca. 50 g Butter
- etwas Zucker (zum Wälzen) Optional passt eine Zucker-Zimt Mischung

1. Zunächst den Quark abtropfen lassen, das klappt auch super über Nacht. Dazu den Quark in ein sauberes Geschirrtuch geben, in ein Sieb o.ö. legen und anschließen kräftig ausdrücken.
2. Den Quark mit den Eiern, Zucker, Vanillezucker, Öl, Milch und Zitronenschale zu glatt rühren.
3. Mehl, Backpulver und Vanillepuddingpulver vermischen und zu der Creme geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.
4. Lasse den Teig für 20-30 Minuten abgedeckt ruhen bevor du ihn weiterverarbeitest.
5. Rolle den Quark-Öl Teig nun mit etwas Mehl ca. 0,5 bis 1 Zentimeter dick aus, bemehle die Ausstechformen und steche gleichmäßig die Osterhasen aus. Setze sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
6. Erwärme die Butter auf dem Herd langsam, bis diese flüssig ist und verstreiche etwas davon auf den Osterhasen, so bleiben diese beim Backen schön weich.
7. Nun kannst du die Quarkhasen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 12-14 Minuten backen.
8. Lasse die Osterhasen leicht abkühlen und bestreiche sie wieder mit Butter. Anschließend sofort in etwas Zucker (oder Zucker Zimt) wälzen. Serviere die Quark Osterhasen warm oder kalt. Frisch schmecken sie am besten.