

## Backen mit den Kindern

### QUARKHASEN

Diese Quarkhasen aus Quark-Öl-Teig sind schnell zubereitet und schmecken den Kindern bestimmt sehr gut!

#### Zutaten: (ca. 25 Stk.)

300 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
150 g Magerquark  
6 EL Milch (+1 EL zum Bestreichen)  
1 Eigelb  
6 EL Öl  
75 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker

#### Zubereitung:

1. Den Backofen auf **180°C** vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Alle Zutaten für den Teig von Quark bis Vanillezucker in eine Rührschüssel mit dem Handrührgerät vermischen. Salz, Mehl und Backpulver dazugeben und alles mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche noch etwas mit den Händen weiterkneten und anschließend auf ca. 1 cm. dick ausrollen.
4. Hasen oder beliebigen Formen ausstechen und auf die Backbleche legen.
5. 1 EL Milch mit einem Eigelb verquirlen und die Hasen vor dem Backen damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen die Hasen ca. **10 Min.** goldbraun backen. (die Backzeit kann je nach Größe der Formen etwas variieren)

#### (Wer es lieber etwas süßer mag):

6. Die Hasen vor dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen.
7. Den Zucker mit Vanillezucker in einer Schüssel mischen.
8. Quarkhasen aus dem Ofen nehmen und noch einmal mit Butter bepinseln und dann sofort mit der bestrichenen Seite in den Zucker drücken. Zum Abkühlen auf ein Rost legen anschließend servieren und genießen.