

Süße Quark-Osterhasen

Für ca. 10 Stück:

150 g Magerquark	75 g Zucker	1 Prise Salz
1 Ei	6 EL Sonnenblumenöl	1 Zitrone
1 TL Zimtpulver	1 EL Vanillezucker	250 g Mehl
2 TL Backpulver	Mehl, Rosinen	

Quark, Zucker, Salz, Ei, Öl, Zimtpulver, Vanillezucker und die abgeriebene Schale der Zitrone in eine Schüssel geben, Mehl und Backpulver dazu sieben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa drei Zentimeter dick ausrollen und mit einem Ausstecher in Hasenform ausstechen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen. Als Auge eine Rosine in das Häschen drücken und im 180 Grad vorgeheizten Backofen etwa zehn Minuten backen.

Steffen Henssler am 25. März 2013