

Quark Öl Teig Ostergebäck



Backerfahrung: ☀

Zutaten

200 g Magerquark
50 g Milch
1 Ei
100 ml Sonnenblumenöl
1 Prise Salz
75 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
400 g Mehl
1 Packung Backpulver

Zum Wälzen und streichen
2 Packungen Vanillezucker
150 g Zucker
100 g Butter

Zubereitung

Friteuse/Backofen vorheizen

Den Quark, das Ei, den Vanillezucker und den Zucker zusammen mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Mixer (Knethaken) zusammenkneten. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit dem Öl und der Milch unterkneten.

Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche geben und nochmals mit den Händen gut durchkneten. Anschließend in 2 Hälften teilen und eine dünn ca. 1-2 cm dick ausrollen. Mit Häschen Ausstechformen

Zubereitungszeit: ca. 50-60 Minuten

Backzeit: jeweils 7 Minuten in der Heißluftfriteuse

150° Kuchenfunktion

10 Minuten im Backofen

die Backzeit kann um ca. 5 Minuten je nach Ofen variieren daher Stäbchen Test machen.

Ober-/ Unterhitze: etwa 180 °C

Umluft 160 °C

Hasen aus dem Teig ausstechen. Den restlichen Teig wieder ausrollen und so weiterverfahren bis der Teig aufgebraucht ist.

Jeweils 9 Hasen gleichzeitig in die Friteuse geben oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Den Zucker mit dem Vanillezucker mischen, die Butter schmelzen und die Hasen direkt nach dem backen mit der geschmolzen Butter bestreichen und sofort in der Zucker Mischung wälzen.

TIPP

Statt des Zuckers kann man die Hasen und Co auch mit einer Zimt Zucker Mischung bestreuen.

Natürlich kann man auch andere Motive statt Hasen ausstechen. Ich haben hier z.B. noch Schafe und Küken gemacht.

Am besten schmecken die Hasen frisch aber man kann sie auch gut 1-2 Tage in einer Luftdichten Dose aufbewahren.

Aus dem restlichen Quark kann man gut Spiegelei Teilchen backen.