



## Quarkhasen

### Description

1 TÄ¼te/n Aroma, (Citroback oder Orangeback )

3 TÄ¼te/n Vanillinzucker

3 kleine Ei(er), (oder 2 groÄ?e)

12 EL Ä?l

9 EL Milch

600 g Mehl

1 Ä½ TÄ¼te/n Backpulver

Margarine, flÄ¼ssige

Zucker, feiner

Zubereitung

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 40 Minuten

Quark in ein Tuch geben und die FlÄ¼ssigkeit auspressen.

Oder, besser, Quark in ein Tuch geben, einschlagen und in einem Sieb Ä¼ber Nacht abtropfen lassen.

Morgens das Tuch wechseln. Im Idealfall bleiben um die 300g Quark Ä¼brig.

Quark mit Eiern, Zucker, Vanillinzucker, Ä?l, Milch, Zitroback zu einer glatten Creme verrÄ¼hren.

Es sollten keine QuarkklÄ¼mpchen mehr zu sehen sein.

Mehl mit Backpulver mischen und unter die Quarkcreme arbeiten, bis ein Hefeteig Ä?hnlicher Teig entstanden ist.

Diesen etwa 30 Minuten ruhen lassen und dann noch mal kurz mit der Hand durchkneten.

Backofen auf 200Ä°C (Umluft 180Ä°C) vorheizen.

Teig ausrollen und Hasen usw. ausstechen.

Mit flÄ¼ssiger Margarine bestreichen, damit die Hasen beim Backen weich bleiben.

Etwa 10 ä?? 15 Min. backen.

Etwas auskÄ¼hlen lassen, auf ein KÄ¼chenpapier legen und mit flÄ¼ssiger Margarine bestreichen.

Sofort in feinem Zucker wÄ¼rzen.



**Category**

1. Frisch eingetroffen

**Date Created**

April 3, 2025

**Author**

jeanny

*default watermark*