



FRÜHSTÜCK

# Fröhliche Quark-Hasen

## ZUBEREITUNG



Zu Beginn den Backofen vorheizen. Dann das Mandelmehl mit dem Weinsteinbackpulver verrühren. Anschließend den Quark, die Milch, das Ei, etwas Olivenöl, einen Teelöffel Vanillepulver und eine Prise Salz vermengen und zu einem Teig verkneten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Diese in kleine, aber gleich große Stücke teilen. Die Größe kann je nach Belieben gewählt werden. Aus den Stückchen werden dann Tropfen geformt. Diese ein wenig flach andrücken und das spitze Ende bis zur Hälfte einschneiden und zu Ohren formen.

Nun die kleinen Hasenköpfe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Anschließend in einer Schüssel das Eigelb mit etwas Sahne verquirlen und die Oberflächen großzügig bestreichen. Wer mag, kann mit kleinen Zartbitter-Schoko-Tropfen an dieser Stelle die Quark-Hasen verzieren.

Am Ende kommt alles für etwa 15 Minuten bei 160 Grad Heißluft in den Ofen. Je nachdem wie groß die Hasenköpfe geformt wurden, kann die Backzeit hier variieren.

## ZUTATEN



- 200 g Mandelmehl
- 120 g Quark (Kuh)
- 80 ml Milch (Kuh)
- 20 ml Sahne
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Vanille-Pulver
- 1 Teelöffel Weinsteinbackpulver
- 1 Prise Salz

### Rezeptvariation

Das Quark-Gebäck kann je nach Belieben mit verschiedenen Gewürzen, wie zum Beispiel Zimt oder auch kleinen Obststückchen geschmacklich verfeinert werden.

### gesund + aktiv informiert

Besonders an Ostern können die Quark-Hasen als gesunde Alternative zum Getreide-Gebäck glänzen.