

# gebackene OSTER



## Zutaten

### Für den Teig

250 g Quark

120 g Zucker

9 EL Öl (Rapsöl oder ähnliches)

7 EL Milch

2 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

450 g Mehl + etwas Mehl zum ausrollen

1 Päckchen und 2 gestrichene Teelöffel Backpulver

2 Eigelb zum Bestreichen

Hagelzucker

## Zubereitung

- 🐰 Den Quark nach und nach mit der Milch, dem Öl, Ei, Zucker und Salz gut verrühren.
- 🐰 Anschließend das Mehl und das Backpulver dazugeben und verrühren, sodass ein glatter Teig entsteht. Gegebenenfalls noch etwas Mehl dazugeben.
- 🐰 Den Backofen zwischenzeitlich auf 170°-180° aufheizen.
- 🐰 Den Teig ca. 1,50 cm dick ausrollen und die Hasen mit einem Hasenausstecher ausstechen.
- 🐰 Die Hasen mit etwa 2 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
- 🐰 Zum Schluss die Hasen mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- 🐰 Die Backzeit beträgt ca. 20 Minuten.

**Viel Spaß und guten Appetit!**

**Euer OHA! - Team**

