

Rezept

Kräuterhäschen

Ein Rezept von Kräuterhäschen, am 09.06.2026

Zutaten

150 g Weizenvollkornmehl

3 TL Backpulver

250 g Magerquark

1 Ei

150 g Schmant

2 Walnusskerne für die Augen

150 g Weizenmehl (Type 405)

1 TL Salz

5 EL Rapsöl

1 Handvoll frische Kräuter z. B. Sauerampfer, Bärlauch, Löwenzahn, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie, Kresse, Dill

Pfeffer

Schnittlauchhalme für die Schnurrhaare

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-5 HÄSCHEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Mische beide Mehlsorten mit Backpulver und Salz. Dann verknete die Hälfte davon in einer Schüssel mit Quark, Öl und Ei. Gib das übrige Mehl nach und nach dazu, bis der Teig nicht mehr zwischen deinen Fingern klebt.
2. Jetzt musst du den Backofen auf 200° vorheizen. Außerdem ein Backblech mit Backpapier auslegen, die gesammelten Kräuter waschen, trocken tupfen und klein hacken. Vermische die Kräuter mit dem Schmant und würze diese Creme mit Salz und Pfeffer.
3. Forme aus dem Teig Körper, Kopf, Schwanz und Ohren der Häschen und setze die Teile auf dem Blech zusammen. Drücke den Rumpf mit deinem Handrücken platt und bestreiche die Mulde mit der Kräutercreme. Augen kannst Du mit Nüssen legen, Schnurrhaare nach dem Backen mit Schnittlauch. Die Häschen im Ofen (Mitte; Umluft 180°) 20-25 Min. goldbraun backen.