Rezept

Osterhasen aus Quark-Öl-Teig

Ein Rezept von Osterhasen aus Quark-Öl-Teig, am 12.06.2025

Zutaten

Für die Dekoration

- **6** Mandelkerne
- **1 EL** Milch
- **1** Eigelb
- **12** Korinthen oder Rosinen

Für den Quark-Öl-Teig

- **250 g** Mehl (Type 405)
- **2 EL** gemahlene Mandeln
- **125 g** Magerquark
- **4 EL** Milch
- **3 TL** Backpulver
- **1 gestr.** Salz
- **1** Ei
- **4 EL** neutrales Pflanzenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Für die Dekoration die Mandeln mit heißem Wasser übergießen, nach 1 Min. in ein Sieb abgießen und die Kerne aus den Häutchen drücken. Die Mandeln mit einem kleinen Messer längs halbieren und auf einem Küchentuch trocknen lassen.

2. Für den Quark-Öl-Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Den Teig in sieben gleich große Portionen teilen. Sechs davon jeweils zu einer kleineren und einer etwas größeren Kugel formen und als Hasenkopf und -körper nebeneinander aufs Blech legen. Aus dem übrigen Teig kleine Hasenohren formen und an der kleineren Teigkugel fest andrücken.

4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Für die Dekoration Eigelb und Milch verquirlen und die Hasen damit bestreichen. Korinthen oder Rosinen für die Augen in den Kopf drücken und die Hasenohren mit den Mandelhälften belegen. Die Hasen im Ofen (unten) in 15-20 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.