

# Unser Osterhasen Rezept



150 g Magerquark  
6 EL Milch  
6 EL Öl  
70 g Zucker  
1 P. Vanillezucker

} gut miteinander verrühren

225 g Mehl  
1 P. Backpulver  
200 g gemahlene Mandeln

} in eine 2. Schale geben und miteinander vermischen

- Die Mehl-Mandel-Mischung gebt ihr nach und nach zu der Quarkmasse und vermengt alles gut miteinander.
- Mit den Händen knetet ihr alles zu einem glatten Teig.
- Teilt nun den Teig in 3 - 4 Portionen, ja nachdem, wie viele Hasen ihr backen möchtet.
- Aus jeder Portion formt ihr einen Hasen.  
Wenn ihr Körperteile ansetzt, müsst ihr sie gut an den Körper andrücken.  
Am besten arbeitet ihr auf einem Stück Backpapier, denn damit könnt ihr eure Hasen anschließend ohne Schwierigkeiten auf das Backblech legen.

1 Eigelb  
1 TL Milch

} verrühren und die Hasen damit einpinseln

- Im vorgeheizten Backofen bei 170° C ca. 20 - 25 Minuten (je nach Dicke der Hasen) backen.

Puderrucker  
etwas Wasser oder Zitronensaft

} zu einem zähen Zuckerguss verrühren

- Nach dem Backen könnt ihr eure Hasen mit dem Zuckerguss bemalen.  
In den feuchten Zuckerguss könnt ihr zusätzlich bunte Zuckerstreusel streuen.

**Viel Spaß beim Backen und lasst es euch gut schmecken !**