



Quark Hasen Brötchen

6 Stück

- 250 g Mehl
- 3 Teel. Backpulver
- 20 g gem. Mandeln
- 1 Teel. Salz
- 125 g Magerquark
- 1 Ei M
- 4 El Milch
- 4 El. Sonnenblumenöl
-

Den Backofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in 6 Portionen teilen und daraus jeweils eine große (Körper) und eine kleine Kugel (Kopf) formen, sowie je eine kleine Rolle für die Ohren und eine winzige Kugel für das Schwänzchen. Das Blech mit Backpapier auslegen. Die großen Kugeln darauf verteilen. Die kleinen Kugeln als Hasenkopf an den Körper setzen und gut festdrücken (evtl. etwas anfeuchten). Für die Hasenohren die kleinen Rollen in der Mitte knicken und an dem Hasenkopf befestigen. Ebenso das Schwänzchen.

- 1 Eigelb
- etwas Milch
- Pinienkerne oder Mandelhälften (für die Ohren)
- Korinthen oder Nelken (für die Augen)

Eigelb mit etwas Milch verquirlen und die Häschen damit bestreichen. Je eine Mandel bzw ein Pinienkern auf die Ohren drücken und die Augen mit Korinthen oder Nelke gestalten. Im Backofen ca.20 Minuten goldbraun backen und frisch servieren.

Quelle: GU-Rezept

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>