Kleine Osterhasen

Gebäck » Oster-Gebäck

Zutaten (6 Stück)

» 120ml Milch
» 120ml Öl
» 300g Magerquark
» 150g Zucker
» 600g Mehl
» 1 Pk. Backpulver
» 12 Mandelsplitter
» 6 Rosinen
» 1 Eigelb

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Milch mit Öl, Quark und Zucker verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, unterkneten. 2/3 des Teiges in 6 Stücke teilen. Aus jedem Stück einen 35cm langen Strang rollen und spiralförmig zu einem Hasenkörper mit Pfote aufrollen.

2. Aus dem restlichen Teig 6 Ovale formen. Je bis zur Hälfte für die Ohren einschneiden, als Kopf an den Körper setzen, andrücken. Mandeln als Bart, Rosinen als Augen in den Teig drücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im heißen Backofen bei 150°C 15-20min backen.

Nährwerte: 670kcal/E18g/F23g/KH99g pro Portion

angelegt am: 13.03.2005 Rezept-Nr: 1673

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke