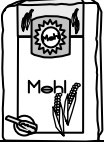





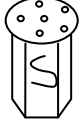
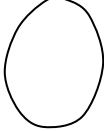




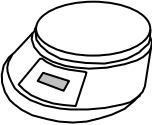
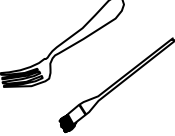
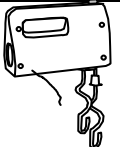
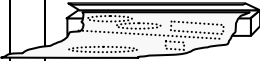
# Osterhasen

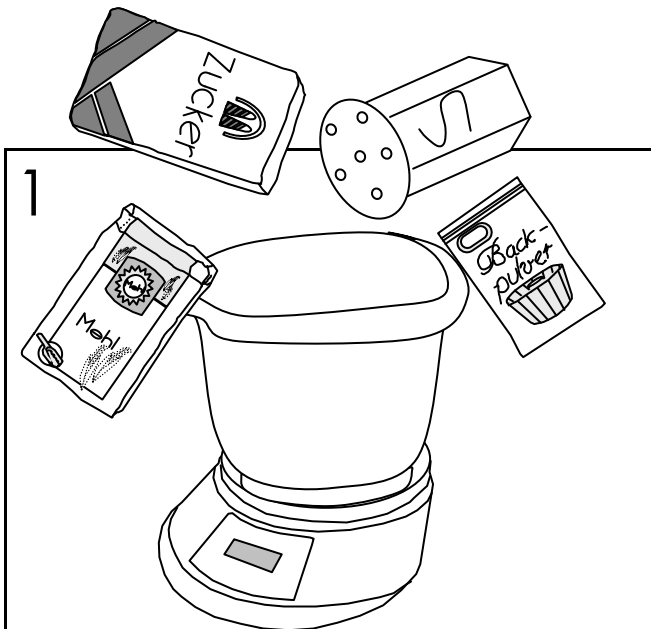


## Zutaten

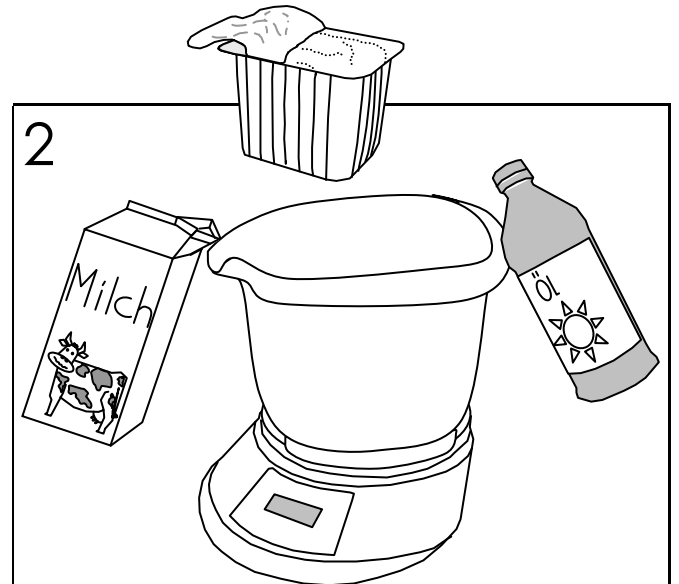
	270g Mehl		100ml Milch
	1 Paket Backpulver		100ml Öl
	75g Zucker		200g Quark
	1 Prise Salz		1 Ei

## Geräte

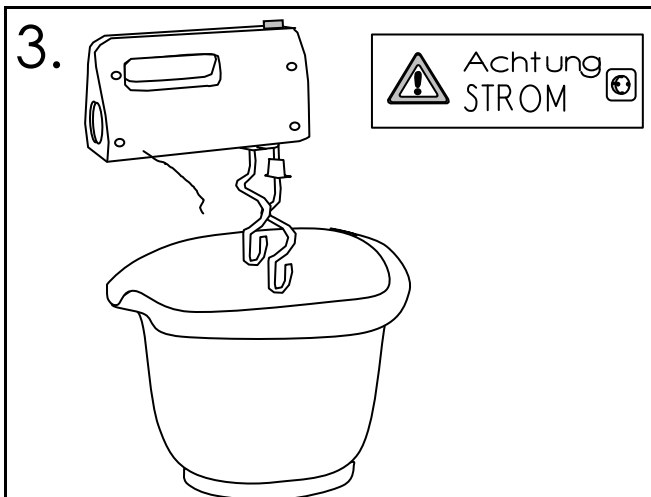
	Rührschüssel		Kleine Schale
	Küchenwaage		Gabel, Backpinsel
	Handrührgerät		Backpapier



1 Mehl, Zucker, Salz, Backpulver in die Schüssel geben.



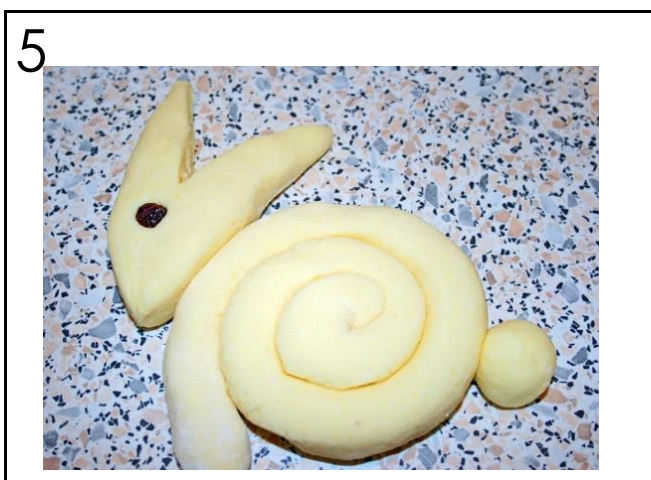
2 Milch, Quark und Öl hinzugeben.



3. Alles mit einem Handrührgerät verkneten und den Teig 10 Min. ruhen lassen.



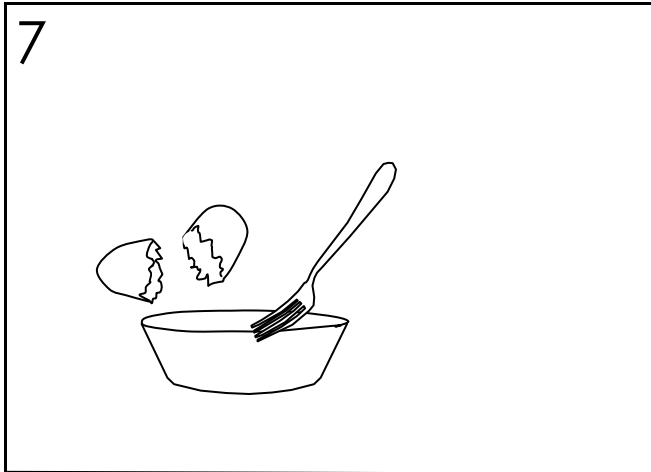
4 Für jeden Hasen jeweils 3 Kugeln (ca. 80g, 40g, 5g) formen. Aus 80g Kugel eine Schlange formen, 40g zu einem Oval, 5g zu einem kleinen Schwanz formen.



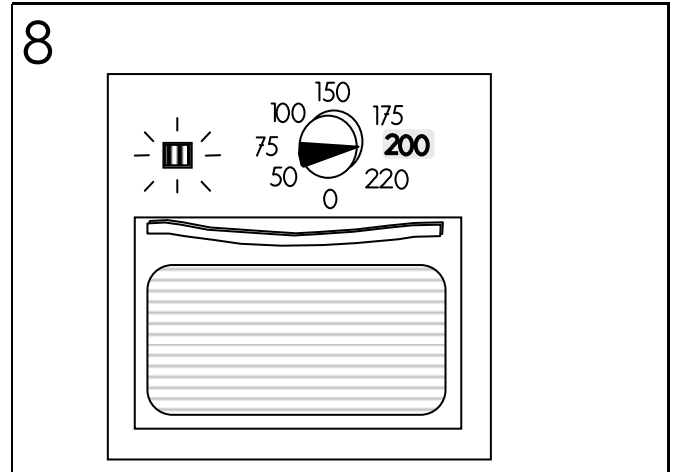
5 Schlange zu einer Schnecke aufrollen, Schwanz am Ende andrücken, Oval am spitzen Ende einschneiden, sodass die Ohren entstehen. Am oberen Ende des Hasenkörpers andrücken.



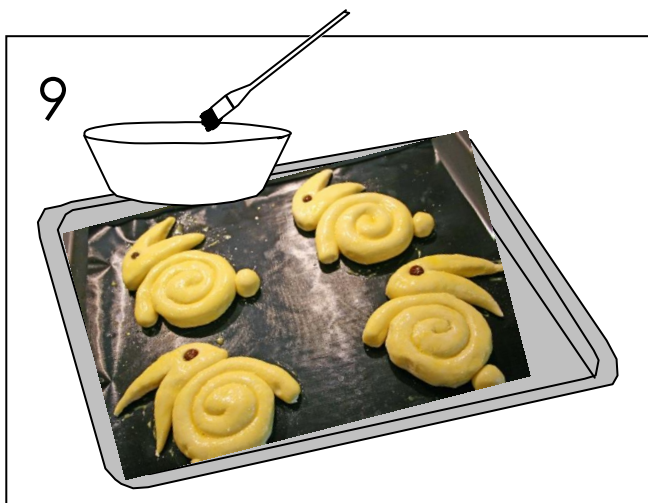
6 Backpapier aufs Backblech legen, Hasen drauflegen. 1 Rosine als Auge in den Teig eindrücken.



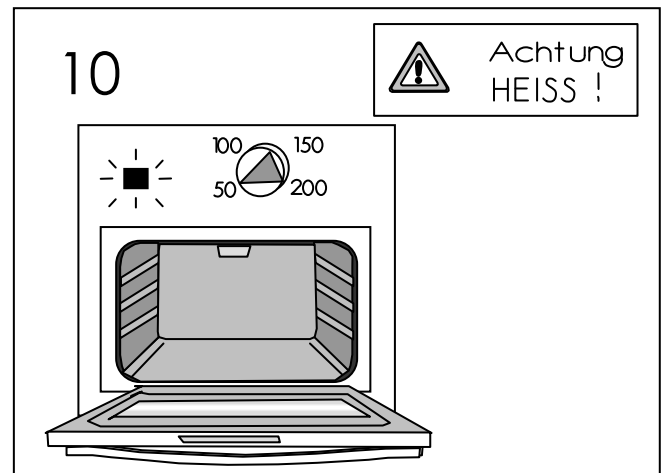
Das Ei in die Schale geben und mit einer Gabel aufschlagen.



Backofen auf 200 Grad vorheizen.



Hasen mit Ei bestreichen.



Hasen in den Backofen geben und je nach Größe ca. 15 Min. backen.

Dieses Rezept ist von „Zu Tisch bei Ksenia“ und gibt es auch als Videoanleitung:  
<https://www.youtube.com/watch?v=2i9oRsSyJnU>

Das Wort-Bild-Rezept ist nach der Rezeptvorlage von „Zu Tisch bei Ksenia“ mit „Simbolo“ erstellt worden <http://www.simbolo-symbole.de/>

Fotoquelle: <https://www.rezepte-glutenfrei.de/haeschen-aus-quark-oel-teig/>