

Süße Osterhäschen

Du benötigst:

300 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Backpulver,
200 g Magerquark, 50 ml Milch, 50 ml Speiseöl

Anleitung:

1. Den Ofen auf 170° C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, Zucker und Backpulver in die Rührschüssel und vermischen. Dann den Quark, Milch und Öl dazugeben und mit dem Mixer verkneten. Zum Schluss musst du nochmal mit den Händen fest durchkneten.
3. Den Teig zu einer Rolle ausrollen und in 10 Teile teilen.
4. Danach rollst du 9 Teile zu je einer ca. 25 cm langen Rolle. Diese dann wie auf den Bildern weiterverarbeiten und auf das Backpapier legen.
5. Nun aus dem letzten Stück Teig 9 Kugeln formen und auf dem unteren Teil das kleine Loch schließen.
6. Nun kommen deine Häschen für 15 – 20 Minuten in den Backofen.



Guten Appetit!

Alle Anleitungen und Videos findet man unter:
<https://www.weinsberg.de/rathaus-und-service/kinder-und-jugend/kinder-und-jugendreferat/>