

# Osterhäschen

## Teig:

200 g Magerquark  
50 g Milch  
1 Ei  
100 g neutrales Öl  
80 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
400 g Mehl  
20 g Backpulver

**Zum Bestreichen:**  
100 g Butter, flüssig

**Zum Wälzen:**  
100 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

**Martina Ruck**

selbständige Beraterin

[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)

[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten und danach **10 min.** in der großen 2-Liter-Nixe ruhen lassen.  
(im TM: **1,5 min./Teigknetstufe**)

Mit dem Streufix Mehl auf der Teigunterlage verstreuen.  
Teig ca. 1 cm dick gleichmäßig ausrollen.

Nun Stücke mit Osterhasenformen ausstechen und auf dem gefetteten großen Ofenzauberer verteilen. Mit flüssig geschmolzener Butter jeweils einpinseln.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze**  
**ca. 10-12 min.** backen, sie sollten recht hell bleiben.

Zucker und Vanillezucker in einem Wicht vermischen.

Nach dem Backen gleich wieder mit geschmolzener, flüssiger Butter auf der Oberseite einpinseln und in die Zucker-Vanillezucker-Mischung drücken.

Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.  
Sie schmecken am besten frisch gebacken.

Die Menge reicht für ca. 3 Ofenzauberer-Portionen.