

## Süße Osterhasen

- 300 g Mehl
- 1 P Backpulver
- 1 P Vanillezucker
- 70 g Zucker
- 125 g Quark
- 6 EL Milch
- 6 EL Öl

Aus diesen Zutaten einen  
Teig kneten

Nun werden aus dem Teig 8 gleich große ovale Teiglinge geformt. Jedes Teigstück wird eingeschnitten und am Schnitt etwas auseinandergezogen. So formt man die Hasenohren. Mit Rosinen und Mandelstiften entsteht vor dem Backen ( 180 Grad, 15 – 20 Minuten) ein Gesicht oder nach dem Backen wird das Gesicht mit Zuckerguss und süßen Kleinigkeiten geklebt.



### Tipp:

Ich habe 200 g Vollkornmehl und 100 g Weißmehl verwendet und das Gebäck schmeckt am Backtag besonders lecker! Guten Appetit!