

Emmerelles Quarkhasen - Wie vom Bäcker

Kategorien: Gebäck, Teig, Plätzchen, Ostern

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Quark, (Magerquark)
150	Gramm	Zucker
1	Tüte	Aroma, (Citroback oder Orangeback)
3	Tüten	Vanillinzucker
3	klein.	Ei(er), (oder 2 große)
12	Essl.	Öl
9	Essl.	Milch
600	Gramm	Mehl
1 1/2	Tüten	Backpulver
		Margarine, flüssige
		Zucker, feiner

Anleitung:

Quark in ein Tuch geben und die Flüssigkeit auspressen. Oder, besser, Quark in ein Tuch geben, einschlagen und in einem Sieb über Nacht abtropfen lassen. Morgens das Tuch wechseln. Im Idealfall bleiben um die 300g Quark übrig.

Quark mit Eiern, Zucker, Vanillinzucker, Öl, Milch, Zitroback zu einer glatten Creme verrühren. Es sollten keine Quarkklümpchen mehr zu sehen sein. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Quarkcreme arbeiten, bis ein Hefeteig ähnlicher Teig entstanden ist. Diesen etwa 30 Minuten ruhen lassen und dann noch mal kurz mit der Hand durchkneten. Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Teig ausrollen und Hasen usw. ausstechen. Mit flüssiger Margarine bestreichen, damit die Hasen beim Backen weich bleiben. Etwa 10 - 15 Min. backen. Etwas auskühlen lassen, auf ein Küchenpapier legen und mit flüssiger Margarine bestreichen. Sofort in feinem Zucker wälzen.

Das Rezept ist durch eigenes Experimentieren mit meinen Kindern entstanden. Schmeckt genau so wie die meisten vom Bäcker, ist aber viieelll günstiger!!