

Hasenohren-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig, Hefe

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	kg	Mehl
250	Gramm	Quark (Magerstufe)
1 1/2	Essl.	Sauerrahm
1 1/2	Pack.	Hefe
1/2	Essl.	Zucker
0,2	Ltr.	Milch
1/2	Prise	Salz
125	Gramm	Butterschmalz

Anleitung:

1. Schritt Alle Zutaten für die Hasenohren in eine Schüssel geben und kräftig kneten. 15 Minuten mit dem Kochlöffel schlagen, damit der Teig luftig wird. Mit einem Tuch bedeckt 1 Stunde stehen lassen.
2. Schritt Aus dem Teig kleine Kugeln für die Hasenohren anfertigen. Diese mit einem Tuch bedecken und weitere 15 Minuten ruhen lassen.
3. Schritt Teig mit dem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Das Butterschmalz in einer Pfanne/Topf erhitzen. Die Teigplätzchen halbieren und goldgelb backen (auf jeder Seite ca. 2 Minuten).
4. Schritt Die Hasenohren auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.