

Quarkhasen backen – einfaches Rezept für Ostern

Mit unserem Rezept können Sie die kleinen Quarkhasen aus einem schnellen Quark-Öl-Teig ganz einfach nachbacken. Die Häschen sind niedlich anzusehen und sie schmecken super lecker!

Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutatenliste für die Quarkhasen:

- 175 g Quark (40%)
- 6 EL neutrales Speiseöl
- 50 g Ei (1 Ei)
- 75 g Zucker
- etwas Salz
- 300 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Backpulver

Außerdem:

- 20 g Eigelb (von einem Ei)
- 50 g geschmolzene Butter
- Zucker

Menge: Ergibt etwa 5 Quarkhasen (je nach Größe der Ausstecher-Form)

Backtemperatur: Zirka 15 Minuten bei 200 Grad

So bereiten Sie die Quarkhasen für Ostern zu

Das Dinkelmehl, Zucker, Salz, Ei, Öl, Backpulver und zum Schluss den Quark in eine Küchenmaschine geben und rasch einen Teig herstellen.

Tipp: Der Quark sollte sehr trocken und abgetropft sein. Verwenden Sie einen fetthaltigen Quark, das gibt einen besseren Geschmack!

Stellen Sie den Teig kühl.

Tipp: Als Öl sollten Sie eine neutrale Sorte wie Rapsöl verwenden.

Den Teig einen Zentimeter dick zwischen zwei Metallschienen ausrollen und mit einer Form die Häschen aus dem Quark-Öl-Teig ausstechen.

Tipp: Wenn Sie den Teig für die Quarkhasen zwischen den Schienen ausrollen, werden alle Häschen gleichmäßig groß.

Danach die Häschen auf ein Backpapier oder eine Backmatte setzen und mit Eigelb bestreichen. Anschließend goldgelb backen.

Nach dem Backen mit geschmolzener Butter bestreichen und anschließend in Zucker wenden.

Tipp: Pinseln Sie die warmen Quarkhasen von beiden Seiten mit Butter ein und wälzen Sie die Häschen dann in Zucker. So wird die Kruste gleichmäßiger. Da der Teig nur sehr leicht gesüßt ist, darf es außen auch etwas mehr Zucker sein.

Die Quarkhasen schmecken ganz frisch am besten, lassen sich aber auch gut einfrieren.