

Hasen vom Blech.

Nichts ist schöner als ein großes ausgiebiges Osterfrühstück. Fessie zeigt euch, wie man dafür lustige Hasenbrötchen machen kann. Oft muss man für solches Gebäck einen Hefeteig zubereiten. Das ist aber gar nicht so leicht. Diese Hasen sind dagegen aus Quark-Öl-Teig. Der geht schnell, gelingt immer – und schmeckt!

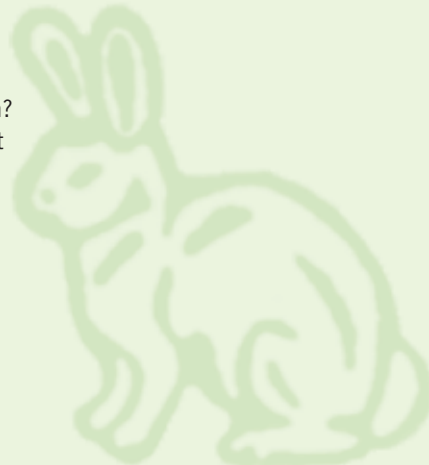
Für ca. 9 Hasen
gebt ihr diese Zutaten in eine
große Schüssel:

250 g Mehl
1 Päckchen
Backpulver
2 Esslöffel
gemahlene Mandeln
1 Teelöffel Salz
125 g Magerquark
4 Esslöffel
Sonnenblumenöl
4 Esslöffel Milch
1 Ei

Und das
braucht ihr zum
Verzieren:

Eine Handvoll
Rosinen
oder Korinthen
Eine Handvoll
halbierte Mandeln
1 Eigelb
1 Esslöffel Milch

Habt ihr eure Hände gewaschen?
Dann kann's losgehen. Zuerst
gebt ihr etwas **Mehl** auf
eure Hände. So lässt es
sich leichter kneten. Jetzt
knetet ihr alle Zutaten zu
einem festen Teig zusam-
men. Davon reißt ihr ein
Stückchen ab, das braucht
ihr nämlich für die Ohren.



Aus dem übrigen Teig formt ihr für jeden
Hasen **zwei Kugeln** und drückt sie
auf einem Backblech zusammen.
Das Backblech habt ihr vorher mit
einem **Backpapier** ausgelegt.



Die Ohren formt ihr aus dem Rest und setzt sie an
den Hasenhinterkopf. Auf jedes Ohr kommt
dann noch eine **halbe Mandel**.



Jetzt fehlt nur noch das Auge – eine
eingedrückte **Rosine** ist dafür per-
fekt. Zum Schluss vermischt ihr das
Eigelb mit der **Milch** und bestreicht
die Hasen damit.

Und ab in den Ofen!
Der sollte auf **200 Grad** vor-
geheizt sein. Dann müssen die
Hasen nur **15 Minuten**
backen – schon ist das
Hasenfrühstück fertig.



Fessie empfiehlt:
Probiert die Brötchen
mal mit **Butter**
und **Honig**.

Suuuper!