

Osterhasen / Osterenten



250 g Magerquark 200 ml Milch 100 ml Sonnenblumenöl	In einer Schüssel mit dem Handrührgerät und Knethaken verrühren
1 Ei 80 g Zucker 1 P. Vanillin-Zucker 1 Msp. Salz	Unterrühren
500 g Mehl ½ P. Backpulver	Sieben und unter den Teig rühren
<p>Mit den Händen einen glatten Teig kneten.</p> <p>Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen.</p> <p>Mit Hasen- oder Enten-Ausstechern ausstechen (oder eigene Ideen verwirklichen).</p> <p>Backblech mit Backpapier auslegen und Teigformen darauflegen.</p>	
Eigelb etwas Milch Hagelzucker	Verrühren und Teigfiguren bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen.

- Bei 180°C (Heißluft) vorgeheiztem Backofen etwa 10 Minuten backen.
- Auf Gitterrost abkühlen lassen.
- Wer möchte, kann die Teigfiguren auch mit Lebensmittelfarbe anmalen.

- Guten Appetit