

Häschen aus Quark – Öl – Teig

Formschöne Gebäckstücke für ein perfektes Osterfrühstück!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp,
fruktosearm siehe Tipp



Für 4 Häschen

Für den Teig:

250g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei)

6 EL Öl

1 Prise Salz

80g Zucker

2 Eier

1 P. Backpulver

1 TL Xanthan

250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's
Infos zu Mehlmischungen.

50g Tapiokastärke oder Kartoffelmehl

$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Vanille

NUR NACH BEDARF: bis 8 EL Milch (ggf. laktosefrei)

Außerdem:

Rosinen für die Augen

1 Ei zum Bepinseln

Puderzucker zum Bestäuben

1. Quark mit Öl, Salz, Zucker und Eiern glattrühren.
Anschließend das gesiebte Mehl, Tapiokastärke, Xanthan und
Backpulver zufügen und einige Minuten gut durchkneten.

Je nach Beschaffenheit des Teigs bis zu 8 EL Milch zugeben und einkneten. Der Teig soll schön weich, aber knetbar sein. Teig 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

2. Den Teig nochmals kurz durchkneten und in vier Stücke teilen. Nun die Häschen formen. Hierzu pro Teigstück ein walnussgroßes Stück für das Schwänzchen abnehmen und zu einer Kugel formen. Vom großen Teigstück etwa ein Viertel für den Kopf. Das große Teigstück zu einer Rolle von etwa 25 – 30cm formen und diese aufrollen. Das Teigstück für den Kopf an zwei Seiten spitz formen. Ein spitzes Endstück mit dem Messer teilen, so entstehen die beiden Ohren. Die Teigstücke auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech aneinandersetzen und jeweils eine Rosine als Auge eindrücken. Mit verquirltem Ei bestreichen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 – 18 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Milchfrei – Tipp: 225g Seidentofu anstatt Quark verwenden. Milch durch einen pflanzlichen Milchersatz verwenden.

Fruktosearm – Tipp: 100g Getreidezucker anstatt Zucker verwenden.







