

SÜSSE QUARKHASEN



200 g	Magerquark
50 g	Milch
1	Ei
100 g	neutrales Öl (z.B. Sonnenblumen/Raps)
75 g	Zucker
1 Pck	Vanillezucker
1 Prise	Salz
400 g	Mehl
20 g	Backpulver
75 g	Butter
85 g	Zucker
1 Pck	Vanillezucker

1. Backofen auf 180° vorheizen (Umluft).
Zutaten von Quark bis Vanillezucker in den  geben und 10 sek. / Stufe 3.5 vermischen.
Salz, Mehl und Backpulver dazugeben und 2 min. /  kneten.
2. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auswallen (etwa 1cm dick).
Mit beliebigen Formen ausstechen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
3. Butter in den  geben und bei 50° (ca. 4-5 min.) schmelzen.
4. Alle Teigstücke mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 min. backen.
5. Zucker mit dem Vanillezucker in einer kleinen Schale mischen. Quarkhasen aus dem Ofen nehmen und beidseitig mit Butter bepinseln und sofort in den Zucker drücken.
Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Tipps: - Der Quark-Öl Teig wird relativ schnell trocken. Daher schmecken sie frisch ab Besten!
- ergibt etwa 25 Stk. es dürfen etwas grössere Förmchen sein.