



Topfen–Öl–Häschen

REZEPT

Zutaten für ca. 30 Kekse (Ausstecher ca. 11cm):

Teig für die Häschen:

300g Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche

200g Topfen (Quark)

50g Puder–Birkenzucker

50ml Sonnenblumenöl

40ml Milch oder ungesüßter Pflanzendrink

1 Ei + 1 Ei zum Bestreichen

1 Packung Weinstein–Backpulver

Mark einer Vanilleschote

Salz

Zum Verzieren:

50g Birkenzucker

30g Butter

Zubereitung:

Das Backrohr auf 175°C (Ober–/Unterhitze) vorheizen. Die Zutaten für den Teig miteinander vermengen und mit den Händen zu einem geschmeidigen verkneten. Den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 3–5 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher Hasen ausstechen und mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das Ei zum Bestreichen in einer kleinen Schüssel verquirlen und die Häschen vor dem Backen damit bestreichen. Nun die Häschen auf der zweiten Schiene von oben im Backrohr 10–12 Minuten goldbraun backen. Butter schmelzen, die warmen Häschen damit bestreichen und die Häschen mit Birkenzucker bestreuen.

Tipp:

Die Topfen–Öl–Häschen sind ideal zum Vernaschen und Verschenken. In einer Keksdose sind sie bei Raumtemperatur 2–3 Tage haltbar.