

OSTERHASEN AUS QUARKHEFETEIG

1 Würfel 1 TL 1/8 l	frische Hefe Zucker Milch	→ →	In eine kleine Schüssel bröseln, Zucker darüberstreuen. erwärmen, dazugießen und verrühren. 5 Minuten gehen lassen.
500 g 125 g 125 g 100 g 2 1 TL 1 Pr.	Mehl Zucker flüssige Butter Magerquark Eier („M“) Zitonenaroma Salz		In eine große Schüssel sieben. alles zugeben. Die Hefemilch dazugießen und alles zu einem glatten Teig verkneten (Rührgerät/Knethaken).
Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen , bis er sich verdoppelt hat.			

Osterhasen fertigstellen:

- Den Teig in **5 Stücke** teilen und aus jedem Stück einen Hasen formen.
- Mit Eigelb bestreichen und mit Rosinen, Körnern etc. verzieren.
- Auf ein mit **Backpapier** belegtes Backblech geben und **Backen: 200°C (vorgeheizt) ca. 15 – 20 Minuten.**

