



Osterfrühstückshasen

Zutaten für ca. 12 Hasen:

- 250 g Topfen
- 75 ml Milch
- 115 ml Rapsöl
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 ½ Pck. Backpulver
- 500 g Dinkelmehl (700)
- etwas Salz
- Rosinen, Eigelb, etwas Zuckerguß
- Schablone

Dauer:

Zubereitung 30 Minuten, Backzeit 15 Minuten

Zubereitung:

Eine Schablone herstellen: einen Tropfen von etwa 10-15 cm Höhe aufzeichnen und ausschneiden.

Topfen, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Ei verquirlen. Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen und mit der Schablone und einem Messer Tropfen ausschneiden. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und die Tropfen von der Spitze her bis etwa zur Hälfte einschneiden. Dann so auseinanderbiegen, dass zwei Ohren entstehen. Mit den Rosinen Augen und Nase gestalten und zuletzt mit Eigelb die Ohren bestreichen.

Bei 175 Grad etwa 13 – 15 Minuten backen. Die Schnurhaare mit dem Zuckerguß nach dem Auskühlen der Hasen aufmalen.

Variation:

Mit Vollkornmehlanteil im Teig werden die Hasen etwas mehr wie echte Feldhasen.

