



Quarkteig Osterhasen

Zutaten für 20 Stück:

850 g Häussler
Dinkelmehl 630
130 g Zucker
130 g Butter
250 g Magerquark
100 g Ei (2 Stück)
40 g Hefe
8 g Salz
200 ml Milch
Aroma Vanille oder Zitrone

Zum Verzieren:

Rosinen, Sultaninen, Vanillezucker
oder Zimtzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten (siehe Knetzeiten).

Knetzeiten

1-Gang Maschine: 4 – 7 Minuten
2-Gang Maschine: 5 – 6 Minuten langsam
NOVA: 6 – 7 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Nach dem Kneten den Teig 20 – 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Den Teig mit der Ausrollhilfe 1 cm stark ausrollen und mit der gewünschten Form ausstechen.

Nach dem Ausstechen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech legen, mit Ei bestreichen und noch einmal 15 – 20 Minuten ruhen lassen.

Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und in aromatisiertem Zucker wenden. Selbstverständlich eignet sich der Teig auch für Quarkhörnchen, Frucht- oder Quarktaschen.



Im Holzbackofen:
Bei 230 °C einschließen
Backzeit: 10 – 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 240 °C
Unterhitze 140 °C
Backzeit: 10 – 15 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 210 °C einschließen
Backzeit: 10 – 15 Minuten



Den Teig mit der Ausrollhilfe ca. 1 cm stark ausrollen.



Mit der jeweiligen Form ausstechen.



Auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech legen, mit Ei bestreichen...



... und die Sultaninen als Augen eindrücken. Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und in Zucker wenden.