

# Stutenkerl- Osterhase

**Quark-Öl-Teig eignet sich  
sehr gut für Brötchen**

## **ZUTATEN:**

500g Weizenmehl Typ 405 oder  
Dinkelmehl Typ 630  
250g Magerquark  
80 ml Milch  
80 ml Pflanzenöl  
2 Pakete Backpulver  
50g Zucker  
1 Paket Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
Mandeln/Rosinen/Schokotropfen zum  
Verzieren

## **KÜCHEN-WERKZEUG:**

Rührschüssel  
Schüssel  
Küchenwaage  
Handrührgerät mit Knethaken  
Teigschaber  
Messer/Schneidebrett  
Backpinsel  
Backpapier  
Gabel

## **ZUBEREITUNG:**

**Backofen auf 180° Umluft vorheizen**

1. Mehl in eine Rührschüssel geben und Backpulver, Zucker, Vanillinzucker und Salz mit einer Gabel unterrühren.
2. Quark, Milch und Mehl erst mit dem Handrührgerät, dann kurz mit den Händen verkneten.
3. Teig etwas ruhen lassen, dann in 6 Portionen teilen.
4. Aus den Portionen je einen großen oder 2 kleine Stutenkerle/Hasen-/Brötchen formen.  
(Teig auf ein Schneidebrett legen und mit einem Messer einschneiden)
5. Die fertigen Stutenkerle mit Rosinen, Mandeln und/oder Schokotropfen dekorieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Ei mit einer Gabel verquirlen und die Stutenkerle damit einpinseln.

**Bei 180° Umluft ca. 10 Minuten goldbraun backen.**