

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.