

Osterhasenbrötchen



Das brauchst du:

250 g	Mehl	* Backblech mit Backpapier
3 TL	Backpulver	* Sieb
2 EL	gemahlene Mandeln	* Rührschüssel
1 TL	(gestrichener) Salz	* Teigschaber
125 g	Magerquark	* Löffel
1	Ei	* Rührgerät mit Knethaken
4 EL	Milch	* Gabel
4 EL	neutrales Pflanzenöl	
evtl. 60 g	Rosinen	

So geht´s:

- Das Mehl durch ein Sieb in eine Rührschüssel sieben und das Backpulver untermischen. Dann die gemahlene Mandeln und das Salz hinzugeben. Den Magerquark unterheben und alles gut verrühren.
- Dann das Ei, die Milch und das Öl hinzufügen und die Zutaten mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verrühren. Wer mag, kann noch die Rosinen unter den Teig heben. Den Teig stehenlassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200° C (Umluft 180° C) vorheizen.
- Währenddessen den Teig in acht gleich große Portionen teilen und daraus kleine Kugeln formen. Einen kleinen Teil des Teigs übrig lassen - daraus werden dann die kleinen Öhrchen für den Osterhasen geformt. Jeweils zwei Ohren werden fest an die Teigkugeln gedrückt und dann werden die kleinen Osterhasen auf das Backpapier gesetzt.
- Nun werden noch die kleinen Nasen geformt, indem man vorsichtig an einer Stelle der Teigkugel "zieht" und mit einer Gabelspitze werden die Augen in den Teig gedrückt.
- Das Blech mit den Hasen wird dann für eine Viertelstunde auf der untersten Schiene in den Backofen geschoben bis die Brötchen goldbraun backen sind.
- Dies ist ein tolles Rezept für den Frühstückstisch zu Ostern. Am besten die Brötchen direkt morgens backen vor dem Frühstück - denn ofenwarm schmecken die kleinen Hasen natürlich am allerbesten!

Gesehen: <https://www.geo.de/geolino/kinderrezepte/backen/osterhasen-broetchen-zu-ostern>, 28.01.2021, 11.20 Uhr

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt