

# Hasen vom Blech.

Nichts ist schöner als ein großes ausgiebiges Osterfrühstück. Fessie zeigt euch, wie man dafür lustige Hasenbrötchen machen kann. Oft muss man für solches Gebäck einen Hefeteig zubereiten. Das ist aber gar nicht so leicht. Diese Hasen sind dagegen aus Quark-Öl-Teig. Der geht schnell, gelingt immer – und schmeckt!

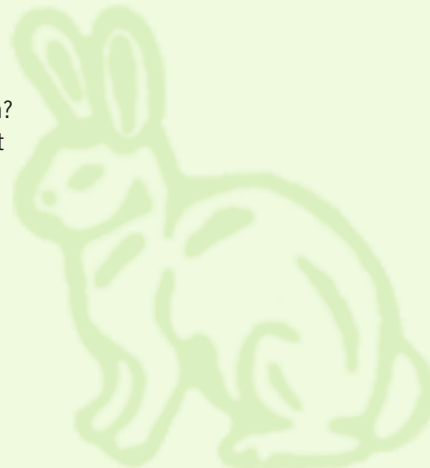
Für ca. 9 Hasen  
gebt ihr diese Zutaten in eine  
große Schüssel:

250 g Mehl  
1 Päckchen  
Backpulver  
2 Esslöffel  
gemahlene Mandeln  
1 Teelöffel Salz  
125 g Magerquark  
4 Esslöffel  
Sonnenblumenöl  
4 Esslöffel Milch  
1 Ei

Und das  
braucht ihr zum  
Verzieren:

Eine Handvoll  
Rosinen  
oder Korinthen  
Eine Handvoll  
halbierte Mandeln  
1 Eigelb  
1 Esslöffel Milch

Habt ihr eure Hände gewaschen?  
Dann kann's losgehen. Zuerst  
gebt ihr etwas **Mehl** auf  
eure Hände. So lässt es  
sich leichter kneten. Jetzt  
knetet ihr alle Zutaten zu  
einem festen Teig zusam-  
men. Davon reißt ihr ein  
Stückchen ab, das braucht  
ihr nämlich für die Ohren.



Aus dem übrigen Teig formt ihr für jeden  
Hasen **zwei Kugeln** und drückt sie  
auf einem Backblech zusammen.  
Das Backblech habt ihr vorher mit  
einem **Backpapier** ausgelegt.



Die Ohren formt ihr aus dem Rest und setzt sie an  
den Hasenhinterkopf. Auf jedes Ohr kommt  
dann noch eine **halbe Mandel**.

Jetzt fehlt nur noch das Auge – eine  
eingedrückte **Rosine** ist dafür per-  
fekt. Zum Schluss vermischt ihr das  
**Eigelb** mit der **Milch** und bestreicht  
die Hasen damit.

Und ab in den Ofen!  
Der sollte auf **200 Grad** vor-  
geheizt sein. Dann müssen die  
Hasen nur **15 Minuten**  
**backen** – schon ist das  
Hasenfrühstück fertig.



Fessie empfiehlt:  
Probiert die Brötchen  
mal mit **Butter**  
und **Honig**.

Suuuper!