



Deftige Ölteig-Häschen zu Ostern

Die hübschen Häschen sind zum Oster-Brunch ein Muss! Sie sind lecker, deftig und leicht zu backen.

ca. 10 Stück

- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 TL Kräutersalz „Berghelden“ gemahlen
- 3 TL Kräutermischung „Genuss aus dem Süden“
- 1 Ei
- 150 g Magerquark
- 70 ml Öl (geschmacksneutral)
- 40 ml Milch

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **2 Minuten/30 Sekunden/Teigstufe** kneten. Falls der Teig zu trocken ist, noch etwas Milch zugeben, falls er zu weich ist, noch etwas Mehl zugeben.

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig in 10 Portionen teilen. Etwas übrig lassen, um damit die Schwänzchen zu formen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche die Teigstücke zu ca. 1 cm dicken Rollen drehen und die Häschen formen. Häschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit etwas Milch bestreichen, mit „Berghelden“ aus der Mühle bestreuen und ca. 15 - 20 Minuten hellbraun backen.

Tipp: Wer seine Häschen gerne scharf-pikant möchte, gibt zum Teig noch 2 TL Gewürzsalz „Feuer und Flamme“ dazu.