

♥ HÄSCHEN IN LOVE

SCHNELLE PLÄTZCHEN AUS QUARK-ÖL-TEIG

ca. 30 Stück | 30 Minuten | plus Backzeit

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und **2 Min.** | **Teigstufe** kneten.
2. Teig in eine Schüssel umfüllen und 10 Min. ruhen lassen.
3. Den Backofen auf **180 °C Umluft** vorheizen, Backbleche oder Steingut bereitstellen.
4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 5 mm dick ausrollen.
5. Häschen oder andere Plätzchen ausstechen und mit etwas Abstand auf ein Backblech legen.
6. Reste wieder zusammenkneten, erneut ausrollen und weitere Häschen ausstechen.
7. Die Teighasen mit geschmolzener Butter einpinseln und für **ca. 12 Min. backen**.
8. Zucker mit Vanillezucker mischen, die fertigen, noch warmen Häschen erneut mit der flüssigen Butter bestreichen und sofort in die Zuckermischung drücken.
9. Häschen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter geben.

Frohe Ostern ♥

ZUTATEN

Für den Teig:

250 g	Quark 20%
60 g	Milch 3,8%
1	Ei (Gr. M)
120 g	neutrales Öl
80 g	Zucker
3 TL	Vanillezucker, selbstgemacht
1 Prise	Salz
500 g	Weizenmehl #405
	<i>alternativ Dinkelmehl #630</i>

Zum Einpinseln und Zuckern:

100 g	Butter, geschmolzen
80 g	Zucker
4 TL	Vanillezucker
2 Backbleche mit Backpapier	
oder Steingut/Stoneware Backblech	
oder Pizzastein	
Nudelholz, Ausstecher-Förmchen	



Quelle: Rezept abgeändert von „Food with Love“ |
Photos: Michaela Tinapp