


# Käsehasen

etwa 24 Stück



gelingt leicht

 bis 40 Min.**Für das Backblech:**

Backpapier

Ausstecher Hasenmotiv (etwa 6 cm)

**Knetteig:**

100 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

1/2 TL Salz

60 g Speisequark (Magerstufe)

60 g weiche Butter oder Margarine

**Außerdem:**

2 EL Milch

50 g geriebener Parmesan

**1 Vorbereiten:**

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C****Heißluft: etwa 180°C****2 Knetteig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Kneithaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

**3** Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Hasen ausstechen und auf das Backblech legen. Hasen mit Milch bestreichen und mit Parmesankäse bestreuen. Das Backblech in den Backofen schieben und backen.**Einschub: Mitte****Backzeit: etwa 12 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

## Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.
- Je nach Anlass können Sie andere Motive ausstechen oder den Teig in Quadrate oder Rauten ausrädeln.