

Gebäck-Häschen

etwa 12 Stück gelingt leicht bis 20 Min.



Für das Backblech:

Backpapier

Quark-Öl-Teig:

280 g Weizenmehl
 1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
 1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
 80 g Zucker
 1 Pr. Salz
 125 g Speisequark (Magerstufe)
 100 ml Milch
 100 ml Speiseöl

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

36 Rosinen
 etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter
 Dr. Oetker Marzipan Rübli

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Puddingpulver und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!) Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Strang (etwa 18 cm) formen (Abb. 1).



Abb. 1

3 Die eine Hälfte vom Strang über die andere Hälfte legen, so dass ein kleines Loch in der Mitte bleibt (Abb. 2). "Hasenköpfe" auf das Backblech legen. Ei verquirlen und das Gebäck damit bepinseln. Jeweils 2 Rosinen als "Augen" ansetzen und backen.



Abb. 2

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Verzieren:

Kuvertüre fix nach Packungsanleitung schmelzen. Etwa 1 EL der Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben und verschließen. "Hasenköpfe" mit den "Ohren" etwas in die Kuvertüre tauchen (Abb. 3) und auf ein mit Backpapier belegtes Brett legen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und damit "Mund", "Zähne" und "Schnurrbarthaare" aufmalen. Mit etwas Kuvertüre jeweils eine Rosine als "Nase" ankleben. Jeweils eine Marzipan Rübli schräg an den "Mund" stecken. Kuvertüre fest werden lassen.



Abb. 3

Tipp aus der Versuchsküche

- Ohne die Marzipan Rübli lässt sich das Gebäck einfrieren.

