

Mini Häschen aus Quark-Öl-Teig



Zutaten (für ca. 4 Bleche Mini-Häschen)

- 250 g Quark
- 1 Ei (Größe M)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 ml Öl
- 1 Prise Salz
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

Außerdem:

- etwas flüssige Butter
- Zucker oder Vanillezucker zum Wälzen

Zubereitung

1. Alle Zutaten außer dem Öl in eine Schüssel geben und gut verkneten.
2. Das Öl langsam dazugeben und alles weiterkneten, bis ein glatter Teig entsteht.
3. (Am besten am Ende nochmal kurz mit den Händen durchkneten.)
4. Den Teig ausrollen – maximal 1 cm dick, besser etwas dünner, damit die Häschen schön zart werden.
5. Kleine Mini-Häschen ausstechen (oder auch größere, ganz wie du magst).
6. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
7. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 10–15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
8. Direkt nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und anschließend in Zucker oder Vanillezucker wälzen.
9. Auskühlen lassen und genießen.