

Haserl aus Topfenteig

lang - gut machbar

Zutaten

- 125 g Topfen
- 1 Stück Ei
- 6 EL Milch
- 6 EL Öl
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Pkg. Backpulver
- 300 g Mehl



Zubereitung

- Topfen, Ei, Milch, Öl, Zucker, Salz und Vanillezucker werden mit dem Mixer gut verrührt
- Anschließend gibt man das Mehl und das Backpulver dazu und knetet alles zu einem glatten Teig
- Eventuell noch etwas mehr Mehl zugeben, bis sich der Teig schön vom Schüsselrand löst!
- Teig ca. 30 min rasten lassen
- aus dem Teig ca. 25 cm lange, daumendicke Teigstränge formen
- Aus diesen Teigsträngen werden nun die Hasenköpfe geformt
- etwa 20 Minuten bei 180° C Ober-Unterhitze backen
- Ev. nach dem Auskühlen mit Zuckerguss verzieren