

Dauer: Aufwändig

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ostern

Für:

Verfasst von: Martha Neumaier

Zutaten

125 G	Topfen
1	Ei
6 EL	Milch
6 EL	Öl
2 EL	Zucker
1 TL	Salz
1 EL	Vanillezucker
1 PKG	Backpulver

300 G	Mehl

Zubereitung

1. Topfen, Ei, Milch, Öl, Zucker, Salz und Vanillezucker werden mit dem Mixer gut verrührt.
2. 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!

3. Teig ca. 30 min rasten lassen.
4. Aus dem Teig ca. 25 cm lange, daumendicke Teigstränge formen.
5. Aus diesen Teigsträngen werden nun die Hasenköpfe geformt.
6. Etwa 20 Minuten bei 180° C Ober-Unterhitze backen.
7. Ev. nach dem Auskühlen mit Zuckerguss verzieren.