

Rezept: Osterhasenbrötchen



Zutaten

- 250g Quark
- 250g Weizen- oder Dinkelmehl
- 1P Backpulver
- 1 Ei
- 3 EL Öl
- 1TL Zucker
- 1TL Salz
- 1 Eigelb
- 3 EL Sahne

Zubereitung

Quark, Mehl, Backpulver, Ei, Öl, Zucker und Salz vermischen und kräftig durchkneten. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Den Teig ausrollen und mit einer entsprechenden Form ausstechen bzw. wie links im Bild formen.

Eigelb mit der Sahne verquirlen und die Brötchen damit bepinseln. Ggf. mit Rosinen und Mandelstiften Augen und Mund formen.

Bei 175° C für 15 Minuten backen.

Schmeckt lecker mit Butter und Konfitüre!