



QUARKHÄSCHEN

von ines.kocht

Zutaten

- 250g Magerquark
- 75g Zucker
- 100g neutrales Öl
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 400g Weizenmehl Type 550

außerdem

- 50g Butter
- 100g Zucker

gebakken auf dem
Zauberstein

So geht's

- Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 1 Minute / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Auf die bemehlte Teigunterlage geben und noch einmal per Hand durchkneten. Den Teig mit dem Nylonmesser in 16 Portionen teilen.
- Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Die einzelnen Portionen zu einer langen Rolle formen und zweifach ineinander umschlingen. Noch ein kleines Teigkugelchen nehmen und daraus das Hasenschwänzchen formen. Die Häschen auf die Stoneware legen. Mit dem restlichen Teig die Häschen formen
- Den Stein auf das Rost unterste Schiene stellen und 15-20 Minuten backen.
- Die Butter in einer kleinen Elfe in der Mikrowelle schmelzen. Mit dem Silikonpinsel auf den Häschen verteilen und abschließend in Zucker tauchen. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.



Ines Wuttke
selbständige Pampered Chef Direktorin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
0179 234 29 41
www.ines-kocht.de