

Osterhasen aus Quark-Öl-Teig



Zutaten

150 g	Quark
6 EL	Milch
6 EL	Öl
etwas	Salz
300 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver

Nach Geschmack

Zimt und Zucker

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen
2. Ganz einfach alle Zutaten miteinander vermischen und gut kneten. Mit den Händen macht das besonders viel Spaß 😊
3. Anschließend aus dem Teig Osterhasen formen.
Wie man das machen kann, seht ihr in unserem passenden Video bei YouTube.

180 Grad Umluft, Ca. 20-25 min backen

Aus dem Teig (ohne grüne Zutaten) kann man auch Pizzateig herstellen oder andere süße oder herzhaftere Teilchen. Dann einfach Zimt und Zucker durch andere Zutaten ersetzen.

Viel Spaß beim nachbacken,

euer JuNo-Team