

## Rezept: Quark-Öl-Teig für die „Tierstein-Hasen“

400 g Quark

12 EL Milch

16 EL Öl

2 Eier

200 g Zucker

2 Pack Vanillezucker

alles mit einander vermischen

800 g Mehl

2 Pack Backpulver

alles mit einander vermischen

Mehl-Backpulver-Mischung unter die Quarkmischung heben und den Teig dünn auswellen (ca. 0,5 cm).

Die Hasenformen ausstechen und auf das Backblech (mit Backpapier) legen. Die Hasen mit Ei bestreichen und 2 Rosinenaugen anbringen und im Backofen bei 180 ° für ca. 18-22 Min. goldbraun backen.

So lange wieder holen, bis der ganze Teig verbraucht ist. Es sollten mind. 20 Hasen dabei entstehen.

Die Hasen müssen richtig ausgekühlt werden, bevor sie zum Transport verpackt werden. Bitte einzeln in Frischhaltefolien o.ä. verpacken (gerne mit einer kleinen Schleife drum herum).

**Achtung: Die Hasen bitte erst am Vortag backen, da sie sonst hart werden!**