

## *Osterhasen und Brioche aus Quark-Öl-Teig - Unser Rezept des Monats für Sie*

### **Die Zutaten**

Quark-Öl-Teig: 150 g Quark 20 % (abgetropft), 6 EL neutrales Öl, 1 Ei, 75 g Zucker, 1 Prise Salz, 300 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver. Ausstechform Hase, kleine Briocheformen

Zum Bestreichen: 1 Eigelb mit 3 EL Wasser verrührt

Nach dem Backen: flüssige Butter und Zimtzucker

### **Die Zubereitung**

Backofen auf 200 °C vorheizen. Quark, Öl, Ei, Zucker und Salz glatt verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Quarkmischung geben. Wenn der Teig zu fest ist, einfach ein wenig Milch dazugeben. Es entsteht ein schöner Teig, ähnlich einem Hefeteig. Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen, Häschen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Für die Brioche Kugeln formen und in die Form setzen und zusätzlich noch eine kleine Kugel oben aussetzen. Vor dem Backen die Teile mit der Eigelb-Wasser-Mischung bepinseln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 15 min die Häschen und 25 min die kleinen Brioche backen. Anschließend die heißen Leckereien mit der flüssigen Butter einpinseln und mit Zimt-Zucker bestreuen.

Sehr lecker zum Osterfrühstück und auch für zwischendurch

Fröhliche Ostern et bon appétit!