




## Süß & herzhaft – Ostergebäck

Die Hasen sind los!

### Zutaten für Käse-Hasen:

150 g geriebener Käse (Cheddar o.ä.)  
250 g Weizenmehl  
1 Pck. Backpulver  
150 g Creme fraîche  
½ TL Salz  
25 g tiefgekühlte italienische Kräuter

 2 Bleche & 15 Hasen

 50 min

### Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche etwa 2 cm dick ausrollen. Mit einem Hasenausstecher oder anderen Osterausstechern Motive ausstechen. Diese mit etwas Abstand auf das Backblech legen und in den Backofen schieben. Etwa 12 min backen.

### Zutaten für Quark-Öl-Hasen:

400 g Mehl	Abrieb einer Zitrone
1 Pck. Backpulver	1 Ei
200 g Quark	1 Eigelb
120 ml neutrales Öl	100 g Butter
100 g Zucker	(feiner) Zucker zum Bestreuen
1 Pr. Salz	

### Zubereitung:

Quark, Öl und Ei in einer Schüssel verrühren. Zucker, Salz, Zitronenabrieb, Mehl und Backpulver zur Quarkmischung geben und mit dem Mixer zu einem glatten Teig verkneten. Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick ausrollen, Hasen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Eigelb mit etwas Wasser glattrühren und Hasen mit Ei bestreichen. 15 – 18 min. goldbraun backen. Butter schmelzen und die noch warmen Hasen damit bestreichen und mit Zucker bestreuen. Auf einem Gitter abkühlen lassen. Den Hasen ein kleines Schleifchen umbinden. *Niedlich!*