

Die 2. Stufe hat leckere Osterhasen aus Quarkteig gebacken. Es war ein Riesenspaß, und die Kerlchen haben lecker geschmeckt. Wer jetzt Hunger bekommen hat, kann die Hasen auch gerne nachbacken. Man nehme:

600g Mehl

250g Quark

2 Eier

6 Esslöffel Öl

6 Esslöffel Milch

1 Paket Backpulver

120g Zucker

Rosinen oder Zuckerstücke für die Augen

Zutaten abwiegen und alles gut verkneten. Den Teig in 6 (oder 8) Portionen aufteilen und Osterhasen formen.

Gebacken werden die Kerlchen ca. 20 Minuten bei 175°. Die Osterhasen nach Belieben mit flüssiger Margarine

bepinseln und mit Zucker bestreuen.

GUTEN APPETIT



