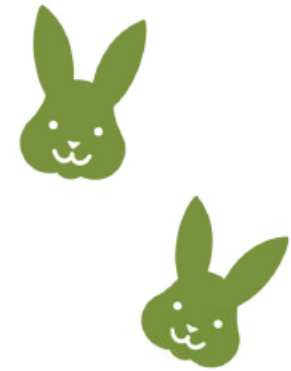


TOPFENTEIG - OSTERHASEN

ZUTATEN: für ca. 16 Hasen

250 g Topfen
8 EL Rapsöl
100 ml Milch
80 g Zucker
2 Messerspitzen gemahlene Vanille
1 Ei
200 g Weizenmehl
250 g Vollkornmehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
16 Stück Rosinen (als Dekoration)



ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 200°C Ober und Unterhitze vorheizen.

Topfen, Öl, Milch, Ei, gemahlene Vanille, Salz und Zucker miteinander verrühren. Das Mehl und das Backpulver hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen und Hasen ausstechen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Hasen darauf verteilen und Rosinen als Augen in den Teig stecken.

Die Topfenhasen für ca. 15 Minuten backen bis sie goldgelb sind. Topfenhasen nach Belieben mit etwas Staubzucker bestreuen.

Anstelle der Rosinen eignen sich auch halbierte Mandeln als Hasen-Augen.

