

Quarkhasen

Zutaten

(10 Stück)

280 g	Speisequark, 20 % Fett
6 EL	Rapsöl
1 Pr.	Jodsalz
60 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
	Zitronenschale, abgerieben
2	Eier (Klasse M)
100 g	Reismehl
100 g	Maismehl
100 g	Kartoffelstärke
1 Pck.	Backpulver
1 TL	Flohsamenschalen, gemahlen
1 TL	Xanthan
50 g	Zucker (als Garnitur)
1 Pck.	Vanillezucker (als Garnitur)

Zubereitung

- Speisequark mit Rapsöl, Salz, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Eiern glattrühren
- Anschließend Mehle mit Backpulver sowie, Verdickungsmitteln sieben und zur Quarkmasse geben
- Alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem Teig kneten
- Teig ca. 0,5- 1 cm dick ausrollen und mit einer Hasenform ausstechen
- Gebäck im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) je nach Größe 12-20 Minuten goldbraun backen
- Zucker und Vanillezucker vermischen
- Gebackene Hasen mit Zucker bestreuen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen



Nährstoffangaben

	kcal	kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
Gesamt	2614	10937	66,7 g	89,1 g	388,6 g	39	18,2 g
Pro Portion	261	1093	6,7 g	8,9 g	38,8 g	3,9	1,8 g