Hallo Kinder,

leider können wir dieses Jahr nicht gemeinsam zu Ostern Frühstücken und das Frühstück auch nicht gemeinsam vorbereiten.

Ich habe aber ein Rezept für euch mit leckeren Osterhasenbrötchen. Diese könnt ihr mit Mama und Papa backen. Ich habe euch das Rezept aufgeschrieben, damit ihr vielleicht gemeinsam mit Mama oder Papa die Zutaten kaufen könnt und dann zusammen backen könnt!

Ich wünsche euch beim Backen der Osterhasenbrötchen viel Spaß und hoffe, dass Sie euch genauso schmecken wie mir.

Zutaten:
200 g Magerquark
100 g Zucker
8 Esslöffel Öl
6 Esslöffel Milch
1 Ei
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
400 g Mehl
1 Päckchen und 2 gestrichene Teelöffel Backpulver

Zubereitung:
Quark verrühren und nach und nach mit Zucker, Ei, Vanillezucker, Milch, Öl und einer Prise Salz vermengen. Danach das Backpulver und zwei Drittel des Mehls unterheben.
Alles zu einer einem glatten Teig verrühren.
Nun den Teig mit dem letzten Drittel Mehl mittels des Knethakens des Handrührgerätes oder per Hand gut durchkneten.
Klebt der Teig noch, wird zusätzliches Mehl untergearbeitet.

Dann formt ihr eine kleine Portion ab. Formt daraus eine Kugel. Drück diese flach zu einer Teigscheibe. Schneide diese Scheibe oben mit einem Messer ein Stück weit ein.
Zieht nun die Teile rechts und links des Einschnittes lang, damit die Hasenohren entstehen. („Dem Hasen die Ohren langziehen“)

Jetzt könnt ihr entweder Rosinen oder Haselnüsse als Augen und Nase in den rohen Teig hineindrücken oder ihr backt den Osterhasen ohne Augen und Nase und verziert ihn später mit Smartieaugen bzw. -nase oder ähnlichem.
Wenn ihr möchtet könnt ihr die Hasen noch mit Milch oder Milch-Eigelb-Gemisch bepinseln.
Dann ab mit ihnen in den Backofen und lasst sie bei ca. 200 Grad backen bis der Teig durch ist und die Hasen bräunlich werden.

So sahen meine Osterhasenbrötchen aus:

Ich wünsche euch guten Appetit und frohe Ostern!

Bis ganz bald, bleibt gesund und liebe Grüße,
Eure Elisabeth