

Topfenteig - Osterhasen



Zutaten: ca. 16 Hasen

250 g	Topfen
8 EL	Rapsöl
100 ml	Milch
80 g	Zucker
2 Messerspitzen	gemahlene Vanille
1	Ei
200 g	Weizenmehl
250g	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.