

Zuckerhaserl

zu Ostern



Zutaten für 15 Stück

Für den Quark-Öl-Teig

- 500 g helles Weizen- oder Dinkelmehl
- 20 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 250 g Speisequark (Magerstufe)
- 100 ml STERNENFAIR Vollmilch
- 80 g Sonnenblumenöl oder Backöl
- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 10 g echter Vanillezucker

Für die Zuckerkruste

- 40 g STERNENFAIR Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise gemahlener Zimt, nach Belieben

1. Das Mehl mit dem Stärkemehl und dem Backpulver vermischen. Die restlichen Zutaten zugeben und in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig kneten.

2. Von dem Quark-Öl-Teig 15 Stücke (à 70 g) abstechen. Jedes Stück zu einer etwa 35 cm langen Rolle formen, die Enden spitz zulaufen lassen. Dann zweimal verdrehen und auf Backpapier legen. Die Ohren weit auseinanderlegen. Aus dem restlichen Teig kleine Kugeln (à 5 g) formen und als Stummelschwänzchen auflegen. Je 7 – 8 Haserl haben auf 1 Backblech Platz.

3. Die Haserl im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20 Minuten backen. Inzwischen die Butter schmelzen. Die Haserl direkt nach dem Backen mit flüssiger Butter bepinseln, in reichlich Zucker wälzen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Danach das 2. Blech backen.

Tipp

Die saftigen Zuckerhaserl sind einfach und schnell gemacht. Sie schmecken frisch am besten und sind eine gute Alternative zum Hefeteig – wenn es mal schnell gehen muss.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Irmi Rumberger und das sternenfair Team