



SÜSSE OSTERHASEN

30 Minuten

1. Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.
2. In einer großen Schüssel alle Zutaten für den Teig vermengen und gut verkneten.
3. Den Teig portionsweise auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ausrollen und die Häschen ausstechen.
4. Anschließend alle Häschen auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche verteilen und mit KRONENÖL mit Buttergeschmack einpinseln. Je nach Größe für 10 bis 15 Minuten backen.
5. Nach dem Backen die noch heißen Hasen mit Zucker bestreuen. Wir wünschen ein schönes Osterfest!

Für den Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 200 g Magertopfen
- 50 g Zucker
- 40 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei (groß)
- 6 EL KRONENÖL mit Buttergeschmack
- 4 TL Backpulver
- 2 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

- 4 EL KRONENÖL mit Buttergeschmack

Zum Bestreuen:

- 50 g Zucker