

Topfenteig-Osterhasen

Mengenangaben für **4 Portionen**

Rezept

Zutaten:

- Topfen: 250 g
- Rapsöl: 8 EL
- Milch: 100 ml
- Zucker: 80 g
- Gemahlene Vanille: 2 Messerspitze(n)
- Ei: 1 Stück
- Weizenmehl: 200 g
- Vollkornmehl: 250 g
- Backpulver: 1 Päckchen
- Salz: 1 Prise(n)
- Rosinen: 16 Stück

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.

TIPP

Anstelle der Rosinen eignen sich auch halbierte Mandeln als Hasen-Augen.

Nährwerte pro Portion:

Energie	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiss	Ballaststoffe	Salz
190 kcal	6,8 g	1,2 g	26 g	7,5 g	5,8 g	2,05 g	0,44 g

Allergen(e):

A - Gluten	C - Eier	G - Milch	O - Schwefeloxid und Sulfite