

Einkornhasen

Zutaten

	Vorteig
300g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
75g	Zucker
15g	Weinsteinbackpulver
150g	Quark
1	Ei
75 ml	Öl



Zubereitung

- Mehl, Zucker und Backpulver in einer Schüssel vermischen
- Quark, Ei und Öl verquirlen und zur Mehlmischung geben
- Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten
- Den Teig zu einer Rolle formen und in **10** gleich große Stücke á **65-70 g** teilen
- jedes Teigstück rund wirken und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche länglich ausrollen
- Das Teigstück sollte ca. **1 cm** dick sein
- die Teigfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
- mit einem Messer werden die Teigstücke längs bis zur Mitte hin durchgeschnitten, so dass die beiden Ohren entstehen. Diese Ohren werden nun einfach einmal gedreht
- Den Ofen auf **170°C** aufheizen und die Hasen für ca. **10 Minuten** goldbraun backen
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Schokolade oder Zuckerguss beliebig verzieren

Tipp: Teigkugeln nochmals zu ja ca. 35g teilen und jeweils zu einem dünneren Oval ausrollen. Immer 2 Teigfladen sollten ungefähr dieselbe Größe haben. Nun auf einem dünnen Teigfladen Schokotropfen verteilen. Mit einem zweiten dünnen Teigoval abdecken und die Ränder etwas zusammendrücken. Dann wie oben beschrieben weiter verarbeiten. Siehe Bilder weiter unten