



Aktivität:	Osterhasen backen
Alter:	Ab 4 Jahren
Dauer:	Ca. 40 Minuten
Material:	300g Mehl, 1 Pkg. Backpulver, ½ TL Salz, 40g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Ei, 125 Magertopfen, 60ml Milch, 50ml Öl (geschmacksneutral)

1. Den Ofen auf 170°C vorheizen (Ober- und Unterhitze) Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Trockenen Zutaten vermischen. Öl, Ei, Topfen und Milch zugeben. Mit den Knethaken des Mixers verkneten. Dann mit den Händen kneten bis ein homogener Teig entsteht. Falls er zu klebrig ist, etwas Mehl dazugeben.
3. Den Teig in 8 Portionen teilen. Etwas übrig lassen, um damit das Schwänzchen des Kaninchens zu Formen. Auf einer bemehlten Fläche die Teigstücke zu Rollen formen und dann die Hasen formen.



4. Aufs Backblech legen. Vor dem Backen mit Milch bestreichen und dann im Ofen ca. 20 Minuten backen bis sie eine schöne Farbe haben.