Backrezept für Kinder - Quarkhasen

Vorwort:

Kinder lieben es, Teig zu kneten, Plätzchen auszustechen und alles was dazugehört. Es macht ihnen viel Freude und Spaß und stärkt sie ihn ihrer Entwicklung, besonders wenn sie dann zum Schluss ihr selbst gebackenes essen, macht es sie sehr stolz. Deshalb hier ein einfaches und leckeres Kinderbackrezept.

Zutaten für den Teig:

- 200 Gramm Magerquark
- 50 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 großes Ei
- 50 Gramm Öl
- 40 Gramm Milch
- 300 Gramm Weizenmehl
- 4 Teelöffel Backpulver
- 2 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

- 30 Gramm flüssige Butter

Zum Wälzen:

- 40 Gramm flüssige Butter
- 50 Gramm Zucker

Zubereitung

Schritt 1. Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und miteinander verkneten. Teig portionsweise auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche oder Backmatte ausrollen.

Schritt 2. Aus dem Teig mit einem großen Hasen-Ausstecher Häschen ausstechen, auf die Backbleche verteilen. Mit 30g flüssiger Butter bestreichen. Je nach Größe 10-15 Minuten backen.

Schritt 3. Hasen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit 40g flüssiger Butter bestreichen. Im Zucker wälzen. Die Quarkhasen schmecken frisch am besten, lassen sich aber auch gut einfrieren.

Viel Spaß beim nach Backen ☺