**OSTERHASEN BACKEN**

**Teig**

2 Esslöffel Mehl (50g)

3 Messerspitzen Backpulver (2g)

1 Esslöffel Zucker (25g)

1 Messerspitze Vanillezucker

1 Esslöffel Topfen (25g)

2 Teelöffel Ei (1/8 Ei)

1 Essloffel Öl (8,75g)

[](http://images.google.de/imgres?imgurl=https://4.bp.blogspot.com/-z9GCdHwkrrg/VuLJK-K7nPI/AAAAAAAAElo/kxe2P1s3U6cAazOF3EmCSkrpdRU_UcUbA/s1600/Osterhasen%252Bzum%252BFr%2525C3%2525BChst%2525C3%2525BCck.jpg&imgrefurl=http://www.arstextura.de/2016/03/gebackene-osterhasen-zum-fruhstuck.html&h=570&w=855&tbnid=ChZBftIeO26jGM:&docid=w3Sf5jThCAtheM&ei=3ZTmVrHvHqT76ASY-Li4Cw&tbm=isch&iact=rc&uact=3&dur=645&page=6&start=135&ndsp=30&ved=0ahUKEwjx0YOo_r_LAhWkPZoKHRg8Drc4ZBCtAwi3ATA7&noj=1)

Alle Zutaten zu eine Schüssel geben. Grob verrühren.

Danach auf einem Brett Masse gut mit den Händen durchkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Eine Kugel formen, flach drücken.

Mit Messer einmal bis zur Mitte einschneiden, daraus die Hasen Ohren und das Gesicht formen.

Mit Nüssen oder Rosinen Augen und Nase machen.

Mit Ei bestreichen.

Für 10-15 Minuten bei 180 goldbraun backen.

MAHLZEIT!!!!

**OSTERHASEN BACKEN**

**Teig**

2 Esslöffel Mehl (50g)

3 Messerspitzen Backpulver (2g)

1 Esslöffel Zucker (25g)

1 Messerspitze Vanillezucker

1 Esslöffel Topfen (25g)

2 Teelöffel Ei (1/8 Ei)

1 Essloffel Öl (8,75g)

[](http://images.google.de/imgres?imgurl=https://4.bp.blogspot.com/-z9GCdHwkrrg/VuLJK-K7nPI/AAAAAAAAElo/kxe2P1s3U6cAazOF3EmCSkrpdRU_UcUbA/s1600/Osterhasen%252Bzum%252BFr%2525C3%2525BChst%2525C3%2525BCck.jpg&imgrefurl=http://www.arstextura.de/2016/03/gebackene-osterhasen-zum-fruhstuck.html&h=570&w=855&tbnid=ChZBftIeO26jGM:&docid=w3Sf5jThCAtheM&ei=3ZTmVrHvHqT76ASY-Li4Cw&tbm=isch&iact=rc&uact=3&dur=645&page=6&start=135&ndsp=30&ved=0ahUKEwjx0YOo_r_LAhWkPZoKHRg8Drc4ZBCtAwi3ATA7&noj=1)

Alle Zutaten zu eine Schüssel geben. Grob verrühren.

Danach auf einem Brett Masse gut mit den Händen durchkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Eine Kugel formen, flach drücken.

Mit Messer einmal bis zur Mitte einschneiden, daraus die Hasen Ohren und das Gesicht formen.

Mit Nüssen oder Rosinen Augen und Nase machen.

Mit Ei bestreichen.

Für 10-15 Minuten bei 180 goldbraun backen.

MAHLZEIT!!!!