Quark-Hefeteighasen

Zutaten für 7-8 Stück:



Teig:
500 g Mehl
100 ml lauwarme Milch
25 g Hefe
125 g Zucker
1/2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zitronenschale (unbehandelt)
125 g Butter oder Margarine
125 g Quark
2 Eier

Außerdem:
Sultaninen für die Augen
gehackte oder gehobelte Mandeln
ein Eigelb mit etwas Milch vermischt

Zubereitung:
Alle Zutaten miteinander verkneten, und abgedeckt an einen warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Nochmals durchkneten und einen Hasen formen.
Dazu wiegt man für den Kopf ein Teigstück von 50 g ab, und formt einen ovalen Kopf, bei dem die hintere Hälfte eingeschnitten und zu Ohren ausgezogen wird. Für den Körper

wiegt man ein 100 g großes Teigstück und formt daraus eine Rolle. Diese Einbiegen, und mit Eigelb den Kopf ankleben. (siehe Bild)



Als Auge eine Sultanine fest in den Teig drücken.
Mit der Eigelbmischung bestreichen, und an den Füßen und an der Blume des Hasen mit gehackten oder gehobelten Mandeln bestreuen.
Den Backofen auf 170-175°C vorheizen, und die Hasen etwa 15 Minuten backen.