



Käse-Osterhasen

Zubereiten: ca. 40 Minuten
Backen: ca. 12 Minuten

Zutaten

100g	Weizenmehl
1 Msp.	Backpulver
1/2 TL	Salz
60g	Magerquark
60g	weiche Butter
2 EL	Milch
50g	Echter Thurgauer, fein geschnitten



Anweisung

1. Mehl mit Backpulver mischen und übrige Zutaten hinzufügen. Mit dem Knetbalken zu einem Teig verarbeiten.
2. Teig auf einer bemehlten Fläche 3 mm dünn ausrollen. Mit Hasen-Formen (oder anderen Formen nach Wahl) ausstechen.
3. Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Milch bepinseln und Käse darüber verteilen.
4. In der Mitte des auf 180°C Umluft vorgeheizten Ofen für ca. 12 Minuten backen bis die Hasen goldbraun sind.