


# Häschengebäck

etwa 12 Stück

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Topfen-Ölteig:

280 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver  
80 g Zucker  
1 Prise Salz  
125 g Speisetopfen (10% Fett i.  
Tr.)  
100 ml Milch  
100 ml Speiseöl

### Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)

### Zum Verzieren:

36 Rosinen  
100 g flüssige Zartbitter-  
Kuvertüre  
1 Pkg. Dr. Oetker Feine Marzipan  
Rübli

## 1 Topfen-Ölteig:

Mehl mit Puddingpulver und Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) rasch zu einem Teig verkneten. **Achtung:** Nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig klebrig. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke teilen.

2 Jedes Teigstück zu einem Strang mit abgerundeten Enden rollen und dann zu einer einfachen Schleife legen, so dass ein kleines Loch in der Mitte bleibt und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

## 3 Zum Bestreichen:

Das Ei versprudeln und die geformten Hasenköpfe damit bestreichen. Jeweils 2 Rosinen als Augen in den Teig drücken.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**



4 Zum Verzieren:

Die Ohren der erkalteten Häschenköpfe in die Kuvertüre tauchen und auf ein Backpapier geben. Ca. 1 EL der flüssigen Kuvertüre in ein Spritztütchen geben und Schnauzen, Zähne und Schnurrbarthaare aufspritzen. Jeweils 1 Rosine als Nase ankleben. Je ein Marzipan Rübli schräg an die Schnauze kleben.

