

Häschen im Tontopf

Zutaten für 6 Häschen:

| | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 6 Kleine Ton-Blumentöpfe (ø 7 cm) | 100 g Blütenzarte Köllnflocken |
| Backpapier | 1 Päckchen Backpulver |
| 150 g Magerquark | 50 g Marzipan-Rohmasse |
| 6 EL Vollmilch | 1 EL Aprikosen-Konfitüre |
| 6 EL Biskin® Reines Pflanzenöl | 1 Eigelb (Gew.- Kl. M) |
| 1 Prise Salz | 1 TL Vollmilch |
| 75 g Zucker | Rosinen, Mandelstifte |
| 1 Päckchen Vanillezucker | Zahnstocher |
| 200 g Weizenmehl (Type 405) | |

Zubereitung:

Tontöpfe 1 Stunde in eine Schüssel mit warmem Wasser legen. Aus Backpapier 6 Kreise mit einem Durchmesser von ca. 14 cm ausschneiden und an den gegenüberliegenden Seiten ca. 4 cm einschneiden. Tontöpfe abtrocknen und jeweils mit einem Backpapierkreis auslegen (Seiten schieben sich übereinander).

Backofen vorheizen.

Quark, 6 EL Milch, Biskin®, Salz, Zucker sowie Vanillezucker in eine Schüssel geben und verrühren. Mehl, Blütenzarte Köllnflocken sowie Backpulver mischen und unter die Quarkmasse rühren.

Marzipan würfeln und unter die Konfitüre mischen.

1/3 des Quark-Öl Teiges zur Seite legen. Den Rest zu einem Strang rollen, in 6 Scheiben teilen und auf ein wenig Mehl flach drücken. Je ½ TL Marzipan-Masse in die Mitte geben, den Teig darum legen, rund formen und in die Töpfe setzen.

Eigelb mit 1 TL Milch verquirlen und den Teig bestreichen.

Rest des Teiges in 6 Stücke schneiden und eiförmig rollen. Bis zur Mitte einschneiden und etwas auseinander drücken. Auch mit Eigelb bestreichen.

Rosinen als Augen und als Nase sowie Mandeln als Bart hineindrücken.

Auf der zweiten Schiene von unten Tontöpfe sowie Häschen Gesichter backen und abkühlen lassen.

Ein Holzspieß in den Teig im Tontopf stecken und die Köpfe darauf setzen.

Ober-/ Unterhitze: 200°C

Umluft: 170°C

Backzeit: Tontöpfe: ca. 15 Minuten, Häschenköpfe ca. 12 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (ohne Wartezeiten)

Tipp: Wenn sie für die Ohren nicht bis zur Mitte einschneiden, erhalten sie niedliche Katzen.

Nährwerte pro Häschen:

10 g Eiweiß, 58 g Kohlenhydrate, 3 g Ballaststoffe, 14 g Fett, 404 kcal /
1.698 kJ