

Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, den 24.03.2023

Zuckersüße Häschen aus Quark-Hefeteig

Für 4 Stück

Zutaten:

Für den Hefeteig:

400 g Weizenmehl (Type 405)
60 g Zucker
20 g frische Hefe
200 g veganer Quark
100 ml Haferdrink
80 ml Pflanzenöl

Für den Zuckermantel:

100 g feiner Zucker
3-4 EL vegane Sahne

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche
Backblech
Backpapier für das Blech
Kuchenrolle/ Teigrolle
Ausstecher in Hasenform (ca. 19,5 cm)



Zubereitung

- Für den Hefeteig** Mehl und Zucker in eine große Schüssel geben. Die Hefe hinein bröseln. Quark, Haferdrink und Öl zugeben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit zu einem glatten Teig kneten.
 - Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort (Temperatur unter 40 Grad) 2 Stunden gehen lassen.
 - Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 - Eine Arbeitsfläche leicht bemehlen. Den Teig auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten und anschließend 2 cm dick ausrollen. Vier Häschen ausstechen und mit etwas Abstand auf das vorbereitete Blech legen.
- Unser Tipp:** Alternativ zur Ausstechform können Sie eine Schablone aus Karton ausschneiden und die Hasen damit in Form schneiden.
- Häschen im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 15 Minuten goldgelb backen.
 - Inzwischen **für den Zuckermantel** den feinen Zucker auf einen großen flachen Teller geben. Häschen sofort nach dem Backen nacheinander mit veganer Sahne bestreichen und sofort mit der bestrichenen Seite in den Zucker drücken. Häschen auf einem Gitter auskühlen lassen.