

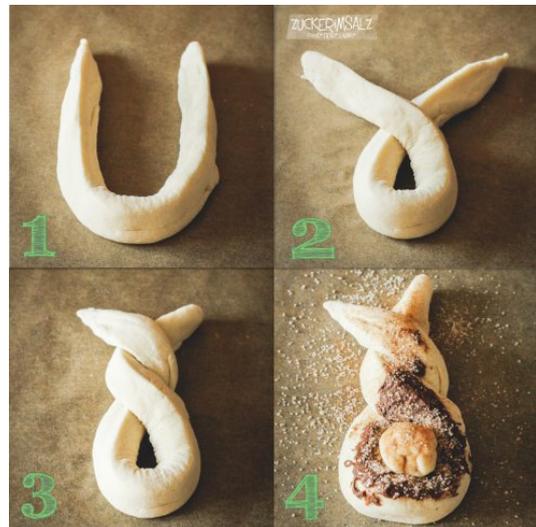
## Rezepttipp

### Dinkel—Häschen

#### Zutaten:

500 g Dinkelmehl  
1 Pck. Backpulver  
125 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
250 g Speisequark (20 % Fett in Tr.)  
1 Ei (Größe M)  
75 ml Milch  
75 ml Speiseöl

Zum Verzieren:  
etwas Milch, Zimt-Zucker



#### Zubereitung:

Mehl mit Backpulver in einer großen Schüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Zu einer Rolle formen und in 10 gleich große Stücke teilen. Von jedem Stück eine walnussgroße Menge abschneiden, zu einer Kugel formen und zur Seite legen. Die übrigen Teigstücke jeweils zu einer Rolle mit spitzzulaufenden Enden formen (ca. 35 cm lang). Die beiden Stränge der Rolle in der Mitte einmal umeinanderschlingen (nicht nur überkreuzen, richtig umschlingen), so dass eine Schlaufe entsteht. Diese auf ein Backblech mit Papier legen und die beiden Enden etwas auseinanderziehen, sodass 2 Hasenohren entstehen. Zuletzt jeweils eine kleine Kugel als Schwänzchen in das Loch setzen und backen. Nach dem Backen mit etwas Milch bestreichen und mit Zucker-Zimt bestreuen.

Weitere Rezeptideen gibt es im Internet unter:

[www.ekz-marienstern.de](http://www.ekz-marienstern.de)

im Regional und Servicebereich.

