

Osterhasen im Tontopf



Zutaten für 6 kleine Tontöpfe:

150 g Magerquark
6 EL Vollmilch
6 EL Pflanzenöl
1 Prise Salz
75 g Zucker
1 P. Vanillezucker
300 g Mehl
1 P. Backpulver
Rosinen
Mandelstifte;
außerdem: 6 Tontöpfe (Durchmesser 7 cm)
Backpapier
Schaschlikspieße

Zubereitung:

Tontöpfe eine Stunde in warmes Wasser legen. Aus Backpapier 6 Kreise mit einem Durchmesser von 14 cm ausschneiden und an vier gegenüberliegenden Seiten etwa 4 cm einschneiden. Die Tontöpfe abtrocknen und mit einem Backpapierkreis auslegen. Die Seiten schieben sich durch die Schnitte auseinander. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Quark, Milch, Öl, Salz, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermengen. Mehl und Backpulver mischen und unter die Quarkmasse rühren. 1/3 des Teigs zur Seite legen. Den Rest auf etwas Mehl zu kleinen Kugeln formen und in die Töpfe setzen. Mit etwas Milch bestreichen. Aus dem beiseitegelegten Teig 6 eiförmige Stücke formen. Diese bis zur Mitte einschneiden, leicht auseinanderdrücken und zu Ohren formen. Für Glanz und besseren Halt mit Milch bestreichen. Zum Verzieren Rosinen als Augen und Nase sowie drei Mandelstifte pro Seite als Bart vorsichtig eindrücken. Alles auf ein Backblech geben und die Tontöpfe 15 sowie die Köpfe 12 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen. Zum Schluss einen Schaschlikspieß in die Teigköpfe schieben und diese in den Teig im Tontopf stecken.

Rezept: Hildegard Johannhörster, Foto: Greta Haberstroh