



#### Teig:

- ♥ 200 g Magertopfen
- ♥ 50 g Milch
- ♥ 1 Ei
- ♥ 100 g Öl
- ♥ 80 g Zucker
- ♥ 1 Pck. Vanillezucker
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 400 g Mehl
- ♥ 20 g Backpulver

#### Zum Bestreichen:

- ♥ 100 g Butter, flüssig

#### Zum Wälzen:

- ♥ 100 g Kristallzucker
- ♥ 2 Pck. Vanillezucker

1. Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten und danach 10 min. in der großen 2-Liter-Nixe ruhen lassen. (im TM: 1,5 min./Teigknetstufe)
2. Mit dem Streufix Mehl auf der Teigunterlage verstreuen. Teig mit dem Teigroller ca. 0,5 bis 1 cm dick gleichmäßig ausrollen.
3. Nun Stücke mit Osterhasenformen ausstechen und auf dem gefetteten großen Ofenzauberer verteilen.
4. Mit flüssig geschmolzener Butter jeweils einpinseln
5. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10-12 min. backen.

6. Zucker und Vanillezucker in einem Wicht vermischen. (Ich habe noch von Sonnentort etwas Aladins Kaffeegewürz dazugegeben.)
7. Nach dem Backen gleich wieder mit geschmolzener, flüssiger Butter auf der Oberseite einpinseln und in die Zucker-Vanillezucker-Mischung drücken.
8. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. (Sie schmecken am besten frisch gebacken.)
9. Zum frisch essen, finde ich sie dicker und heller (12 min backen) besser.
10. Am nächsten Tag sind mir persönlich die dünner und länger (15 min) gebackenen lieber.

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen.

Lass es dir gut schmecken! 