

## Hasenöhrl

### ZUTATEN

500g Mehl  
250g Quark  
etwa 100g Sahne  
30g Butter  
2 Eier  
1 Päckchen Backpulver  
1 EL Salz  
Pflanzenmargarine  
Puderzucker

### ZUBEREITUNG

Hasenöhrl sind schneller zubereitet als man denkt. Die 500 Gramm Mehl, das Backpulver und einen gestrichenen Esslöffel Salz zusammen auf die Arbeitsfläche geben und alles vermischen. Dann mit der Teigkarte 250 Gramm Quark in den Teig einarbeiten, bevor man zwei Eier zum Binden auf die Masse gibt und sie ebenfalls in den Teig einarbeitet. Danach 30g flüssige Butter schrittweise hinzugeben. Die Butter sollte dabei nicht mehr heiß sein, weil sich das sonst negativ auf das Backmittel auswirkt. Anschließend kommt etwa 100 Gramm Sahne dazu. Dabei darauf achten, dass der Teig danach nicht zu sehr an den Händen klebt beim Teig kneten, denn das bedeutet, dass zu viel Sahne verwendet wurde. Zu viel Sahne kann aber mit zusätzlichem Mehl wieder ausgeglichen werden.

Stückweise Teig von der fertigen Massen wegnehmen und messerrückendick auswalken. Dabei sollte der Untergrund und der Teigroller immer leicht bemehlt sein. Das Teigstück zwischendurch immer wieder wenden, damit es gleichmäßig dünn wird. Mit einem Teigrad dann die typische Hasenöhrl-Form ausschneiden. Dafür gibt es drei Varianten: Bei der ersten mit einer runden Kuchenform einen Kreis ausstechen, dann den Kreis mit einem Teigrad erst vierteln und dann achteln. Bei den dadurch entstandenen Dreiecken die Spitzen noch einmal mit dem Teigrad spalten und die Stücke dann auf ein Blech legen. Für die zweite Variante den Teig einfach einigermaßen rund auswalken und mit dem Teigrad den Teig in Rauten schneiden.



## ZUTATEN

## ZUBEREITUNG

Danach mit dem Teigrad der Länge nach einen Schlitz in die Rauten schneiden. durch den Schlitz zieht man eine der Ecken der Raute durch. Auch bei der dritten Variante werden wieder Rauten aus dem Teigstück geschnitten. Dieses Mal werden sie nur vorsichtig in die Länge gezogen.

Zum Backen der Hasenöhrl Pflanzenmargarine in einer Wokpfanne erwärmen, dabei genug Margarine verwenden, damit die Hasenöhrl darin „schwimmen“ können. Mit einem Kochlöffel kann man vorab testen, ob das Fett schon heiß genug ist, dann kommen die Teigstücke hinein (bei der zweiten Variante die Hasenöhrl an den Spitzen nehmen und so ins Fett setzen). Wenn sie an der Unterseite schon leicht braun sind, wendet man sie und nach wenigen Minuten sind sie auch schon fertig. Die Hasenöhrl aus dem Fett holen und auf Küchenpapier zum Trocknen und Abkühlen legen.

Dekorieren kann man die Hasenöhrl dann noch mit Puderzucker.

Quelle: Marianne Tausend, Seniorchefin der Biolandwirtschaft Tausend in Gerzen bei Plaika