



Quarkteig-Osterhasen

Betriebsrezept: ca. 150 Stück

_____ 10000 g **Quarkella**
 _____ 3000 g Wasser, kalt
 _____ 2000 g Vollei

Dekor

_____ 900 g Butter, flüssig
 _____ 2600 g Zucker
 _____ 900 g **Dekorpuder**

Herstellung

- Alle Zutaten im langsamen Maschinen-gang 5 Minuten verkneten.
- Teigruhe: ca. 20 Minuten
- Den Teig auf 4 mm ausrollen, die Hasen ausstechen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 215 °C Oberhitze und 190 °C Unterhitze
Backzeit: ca. 12 Minuten
- Nach dem Backen buttern und zuckern.
- Wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.
- **Tipp:** Fixieren Sie die **Marzipan-Rübli** z. B. mit **Kuchenglanz Vanille**.