



Osterjause

Zutaten:

- 150g Topfen
- 6 EL Milch
- 75g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 6 EL Öl
- 1 Prise Salz
- 150g Haferflocken
- 150g Mehl
- 1 Pkg Backpulver

- Zum Bestreichen 1 Eigelb, 1 EL Milch



Foto: Kindergarten Amerlügen

Den Topfen mit der Milch, dem Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Die Haferflocken mit dem Mehl und dem Backpulver vermischen. Schrittweise unter die Masse kneten, bis ein glatter Teig entsteht, der nicht mehr an den Händen klebt.

Aus dem Teig kleine Osterhasen oder Nestchen formen und mit der Eigelb-Milch Mischung bestreichen.

Den Backofen vorheizen und bei 175°C Umluft ca. 15 Minuten backen.

Die Hasen nach Belieben verzieren – die Nestchen mit Schokoeiern oder Zuckereiern füllen.

Gute Gelingen!