

Zutaten: (für 3 große Tontöpfe – 9cm hoch, 8cm Durchmesser)

150 g	Quark (Magerquark)
7 EL	Milch
6 EL	Öl
1 Prise	Salz
75 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
300 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
	Mehl, für die Arbeitsfläche
	1 Eigelb
	30 Korinthen
	Mandel(n) (Stifte) oder Spaghetti
	2 TL Puderzucker
	1 TL Zitronensaft

Margarine, zum Einfetten der Tontöpfe
Paniermehl

Zubereitung:

- Gebt Quark, 6 EL Milch, Öl, Salz, Zucker, Van. Zucker in eine Rührschüssel. Verrührt alles mit den Knethaken des Handrührgerätes.
- Mischt Mehl und Backpulver, gebt es in die Schüssel und knetet alles zu einem glatten Teig.
- Trocknet die Blumentöpfe ab und fettet sie gut mit Margarine ein. Streut sie mit Paniermehl aus
- Legt 1/3 Quark-Öl-Teig für die Köpfe zur Seite. Rollt den Rest Teig zu einem Strang und teilt ihn in 3 Scheiben. Drückt sie auf wenig Mehl flach
- Verquirlt das Eigelb und 1 TL Milch und bestreicht den Teig obenauf damit. Stellt die Töpfchen aufs Backblech und backt die Körper zunächst 12-15 Minuten schön hellbraun.
- Schneidet den Restteig in 3 Stücke für die Gesichter. Formt kleine Kugeln, die dann eiförmig gerollt werden. An der spitzen Seite mit einem Messer bis zur Mitte einschneiden, etwas auseinanderziehen, so dass 2 Ohren entstehen.
- Bestreicht diese mit Eigelb. Drückt dann je 2 Korinthen als Augen, 1 Korinthe als Nase und 4 Mandelstifte/Spaghetti als Bart hinein.
- Nehmt die Tontöpfe aus dem Ofen und lasst sie abkühlen. Legt das Backblech mit Backpapier aus und legt die Hasengesichter darauf. Backt sie 10-12 Minuten ebenfalls hellbraun. Last sie auskühlen.
- Puderzucker mit Zitronensaft verrühren (muss recht dicklich sein) und auf jeden Körper einen kleinen Klecks geben. Dann den Kopf mit einem Holzspießchen (Zahnstocher) auf den Puderzuckerklecks fest stecken.

Ofen vorheizen: E-Herd 200 Grad, Umluft 175, Gasherd Stufe 3
Je nach Topfgröße 12-20 Minuten backen, Gesichter 10-15 Minuten backen.