



Häschen im Tontopf (4 Stück)

Menge	Zutaten	Zubereitung
150g	Quark	Quark- Ölteig: Erst alle Zutaten bis zum Mehl verrühren, dann Backpulver mit Mehl mischen und unterkneten. Teig muss weich sein, darf aber nicht mehr kleben.
6 EL	Öl	
2 EL	Milch	
75g	Zucker	
1 P	Vanillinzucker	
1 Prise	Salz	
1	Ei, verquirlt	
300 g	Mehl	
1Pckg.	Backpulver	
4	Blumentontöpfe	Mindestens eine Stunde einweichen und mit eingeschnittenen Backpapierkreisen auslegen.
4	Nougateier	Teig in 4 Teile teilen. Jedes Stück wiederum in ein größeres Teil für den Körper und ein kleineres für den Kopf zerteilen. Nougatei auspacken und sorgfältig im großen Teigstück „verstecken“, in den Topf legen. Kopf länglich formen, mit der Teigkarte die Ohren einschneiden, Gesicht verzieren und neben den Topf auf ein Blech mit Backpapier legen. Bei 180°C 20-25 Minuten backen. Noch heiß mit Puderzuckerglasur bestreichen und mit einem Holzspieß zusammenstecken.
	Rosinen, Nüsse, Cranberrys, Spaghettinudeln	
50 g	Puderzucker	
etwas	Wasser oder Zitronensaft	