

## Für Kränze = 8 Stücke

- 175ml + 2 EL Milch
- ½ Würfel (21 g)frische Hefe
- 40 g Zucker
- 50 g Butter
- 400g Mehl
- 1Ei (Größe M)
- 1 Päckchen Vanillin–Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g getrocknete Kirsche
- 1–2 EL Kokoslikör
- 150 g Kirsch-Konfitüre
- 2 EL Kokosraspeln
- 2 Eigelb (Größe M)
- 50g Aprikosen-Konfitüre
- Hagelzucker und pastellfarbene Zuckereier
- Mehl
- Backpapier



## Zubereitung

100 ml Milch erwärmen. Hefe hineinbröckeln, 10 g Zucker zufügen, glatt rühren und ca. 20 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen

Butter schmelzen, 75 ml Milch zugießen und lauwarm erwärmen. Mit Mehl, Ei, 30 g Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Hefevorteig zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen für die Füllung Kirschen, Kokoslikör und Kirsch-Konfitüre in einem Standmixer fein pürieren. Kokosraspel unterrühren

Hefeteig durchkneten und in 8 gleichgroße Portionen abwiegen. Teigstücke zu langen Strängen (30–35 cm, 5–6 cm breit) ausrollen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Mit Kirschfüllung bestreichen, dabei einen Rand von ca. 1,5 cm frei lassen. Eigelbe verquirlen, den Ränder damit bestreichen. Die Teigstränge von der Längsseite her aufrollen. Je 2 Teigstänge zu einer Kordel drehen und zu einem Kranz formen, Enden festdrücken. Kränze auf ein mit Backpapier

ausgelegtes Backblech legen.

Zugedeckt nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Restliches Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen. Kränze damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: Stufe 4) auf der 2. Schiene von unten 12–15 Minuten backen, herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen

Aprikosen-Konfitüre und ca. 1 EL Wasser in einem Topf schmelzen, durch ein Sieb streichen. Kränze mit Konfitüre bestreichen. Mit Hagelzucker und Ostereier verzieren

## **Germteig Küken**

### **Zutaten**

---

**Portionen: 15**

#### **Für den Germteig:**

- 200 ml Milch
- 5 g Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Zitrone (bio, abgeriebene Schale)
- 1 Ei (M)
- 1 Eidotter
- 100 g Kristallzucker
- 42 g Germ (1 Würfel)
- 500 g Fini's Feinstes Weizenmehl (glatt)
- 100 g Butter (weich)

#### **Zum Verzieren:**

- 1 Ei
- 1 EL Milch



- Mandelstifte
- Rosinen

## Zubereitung

---

1. Für das **Germteig-Küken** zunächst die Hälfte der erwärmten Milch (lauwarm) mit Salz, Vanille
2. Zucker, Zitronenschale, Ei, Eidotter und Kristallzucker gut verrühren.
3. Germ zerbröseln und in der übrigen Milch auflösen. Fini's Feinstes Mehl sieben und mit den beiden Milchmischungen zu einem glatten Teig verkneten (mit Knethaken). Butter in den Teig einarbeiten.
4. Mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig sein Volumen in etwa verdoppelt hat.
5. Dann den Teig in je 40 g und 10 g schwere Stücke teilen. Die 40 g schweren Teigstücke jeweils zu einer Kugel rollen und an einem Ende eher spitz formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem Daumen mittig ein tiefes Loch eindrücken. Ei mit Milch versprudeln und den Teig damit einstreichen. Anschließend die 10 g schweren Teigstücke zu Kugeln drehen und in die Vertiefungen einsetzen (etwas fest drücken). Zuletzt die Köpfe mit Mandelstiften und Rosinen verzieren.
6. Die Küken am Blech noch weitere 5-10 Minuten aufgehen lassen.
7. **Germteig-Küken** im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen

## Leckere Hefe-Häschen

**Zutaten für das Rezept** (für circa 5 Stück)

Für den Hefeteig

- 50 ml Milch
- 250 g Mehl
- 1/2 Würfel frische Hefe



- 50 g Zucker
- 75 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die Garnierung

- 1 Eigelb
- Rosinen für Augen und Nase
- Mandelstifte für die Zähne

1. Die Milch erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde eindrücken. Die Hefe hineinbröckeln und die lauwarme Milch angießen. 1 TL Zucker hinzufügen, dann das Ganze leicht verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort circa 10 Minuten gehen lassen.

2. Die Butter zerlassen. Übrigen Zucker, Vanillezucker, Ei, Salz, Butter zum Vorteig geben, mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort zu doppeltem Volumen aufgehen lassen.

3. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche durchkneten. 5 x 60 g Teig für die Köpfe, 10 x 20 g Teig für die Ohren abwägen. Köpfe rund, Ohren länglich formen. Dann alles auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech zusammensetzen. Eigelb verrühren und das Gebäck damit bestreichen. Die Rosinen als Augen und Nasen, die Mandelstifte als Zähne in den Teig drücken. Im Ofen circa 25 Minuten backen.

## Süße Schäfchen

Zutaten (für 12 Stück)

- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 1 TL Zucker
- 200 ml Milch
- 100 g weiche Butter
- 1 Ei



- 1 EL abgeriebene Zitronenschale

### **Für die Dekoration**

- 2 Eigelb
- 5 EL Sahne
- Korinthen
- Schmuckbändchen

1. Mehl mit Salz, Zucker und Bourbon-Vanille mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hinein bröseln. 1 TL Zucker zugeben. Milch erwärmen, etwas davon mit der Hefe und wenig Mehl verrühren. 10 Minuten gehen lassen.

2. Restliche Zutaten zugeben. 4 Minuten mit Knethaken durcharbeiten. 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Auf ein wenig Mehl circa drei Zentimeter dick ausrollen. Schäfchen mit Formen ausstechen, auf Backbleche legen. Mit verquirlter Eigelb-Sahne bestreichen. Korinthen als Augen hineindrücken. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

3. Bei 180 Grad 15 bis 20 Minuten backen.

Tipp: Wenn Sie keine Ausstechform haben, einfach eine Schablone aus Pappe zuschneiden, auf den Teig legen und mit einem scharfen Messer ausschneiden.

## **Rübli-Kuchen vom Blech**

**Zutaten** (für 24 Stücke)

- 150 g Mandelblättchen
- 500 g Möhren
- 3 bis 4 EL Zitronensaft
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Zimtpulver
- 1 Prise Salz
- 8 Eier
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 g gemahlene Mandeln
- 400 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 3 EL Sahne
- 150 g Puderzucker
- 24 Zuckermöhren zum Garnieren



1. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die Möhren schälen und fein raspeln. Mit dem Zitronensaft vermengen.

2. 100 g der Mandelblättchen grob hacken. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Zimtpulver und einer Prise Salz cremig rühren. Die Eier einzeln dazugeben und jedes circa ½ Minute unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und den gemahlenden Mandeln mischen.

3. Die Mehlmischung unter die Eiercreme rühren. Möhrenraspel und gehackte Mandelblättchen unterheben. Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne des Backofens streichen. Auf der mittleren Einschubleiste circa 30 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Den Frischkäse mit Sahne und Puderzucker verrühren. Dickcremig aufschlagen und locker auf dem Rüblikuchen verstreichen. Mit den Zuckermöhren und restlichen Mandelblättchen garnieren.

## Quarkwölkchen



### Zutaten für 1 Blech Quarkwölkchen

- 250 Gramm Quark
- 100 Gramm Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 100 Gramm Zucker
- 250 Gramm Mehl

1Päckchen Vanillezucker  
1/2 Päckchen Backpulver

- Hagelzucker  
Beeren, Nüsse oder Schokodlinsen

### Anleitung mit Mixtopf

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und für **10 Sekunden auf Stufe 5** vermengen. Teig mit einem Esslöffel abstechen, mit den Händen rundlich formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und etwas andrücken.
2. Nach Wunsch belegen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad die Kekse für ca 20 – 25 Minuten ausbacken.

### Anleitung mit dem Handmixer

1. Zuerst Mehl mit dem Backpulver in einer großen Schüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen. Alles gut mit einem Teig verarbeiten. Ich habe dafür mit meinem Mixer und einem Knethacken gearbeitet.
2. Mit einem Esslöffel werden kleine Teighäufchen aufs Backblech gesetzt, etwas rundlich geformt und angeedrückt. Zum Schluss werden diese nach euren Wünschen belegt und mit Hagelzucker bestreut. Ich hatte mich für Cashewnüsse, Blaubeeren und Schokolinsen entschieden.
3. Bei 180° wurden die Quarkwölkchen ca. 20 – 25 Minuten ausbacken.



## Quarkhasen aus Quark-Öl-Teig

Vorbereitung 15 Min.

Backzeit 12 Min.

Menge: 15 Stück

## Zutaten

### *Für den Teig*

- 200 Gramm Magerquark sollte sehr trocken sein
- 50 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 großes Ei
- 50 Gramm Öl ca. 6 EL
- 40 Gramm Milch
- 300 Gramm Weizenmehl
- 4 Teelöffel Backpulver
- 2 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz

### *Zum Bestreichen*

- 30 Gramm Butter flüssig

### *Zum Wälzen*

- 40 Gramm Butter flüssig
- 50 Gramm Zucker

## Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und miteinander verkneten. Teig portionsweise auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche oder Backmatte ausrollen.

2. Aus dem Teig mit einem großen Hasen-Ausstecher Häschen ausstechen, auf die Backbleche verteilen. Mit 30g flüssiger Butter bestreichen. Je nach Größe 10-15 Minuten backen.



3. Hasen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit 40g flüssiger Butter bestreichen. Im Zucker wälzen. Die Quarkhasen schmecken frisch am besten, lassen sich aber auch gut einfrieren.