

# Süße Osterhasen

## Kokos-Quark-Öl-Teig

### Zutaten:

- 150 gr Joghurt
- 150 gr Kokosmehl (fein)
- 2 Stück Ei ( oder 2 Eßl. Chiasamen- vorher einweichen)
- 4 EL Xylith
- 1 TL Zitronensaft
- 3 EL Öl
- 3 EL Milch 1,5% (Ich habe Mandelmilch verwendet)



### Zubereitung:

Verrührt die Eier mit dem Öl, Xylit und Zitronenschale.

Gibt das Kokosmehl hinzu.

Fügt soviel Milch hinzu, dass ein knetbarer Teig entsteht.

Formt 6 flache längliche Hasen und schneidet oben Ohren hinein. Wer mag gibt den Hasen Augen machen aus Rosinen, oder Kernen.

Bei 180 Grad 15 min backen.

Entweder mit Eigelb bepinseln, die letzten Minuten im Ofen

oder mit Zitronen-Zuckerguß nachdem die Hasen aus dem Ofen sind.

Wer mit Kokosmehl arbeitet braucht Bindung, also muss man Eier oder Chiasamen zufügen. Pro angefangenen 100 g Mehl braucht Ihr ungefähr 1 Ei, oder einen EL Chiasamen in etwas Flüssigkeit vorgeweicht. Außerdem macht es wegen der enormen Saugkraft von Kokosmehl Sinn, Joghurt statt Quark zu verwenden.