

Quark-Öl-Teig für einen Palmstock-Hahn

Der Hahn sollte am besten am Samstagabend gebacken werden. Wenn er zu frisch ist, dann besteht die Gefahr, dass er beim Aufspießen bricht.

Das Rezept ergibt 3 Hähne.

300g Mehl
120g Zucker
6 Eßl. Milch
6 Eßl. Öl
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
150g Quark
Rosine oder Haselnuss für das Auge
Evtl. Schokolade oder Zuckerguss zum Verzieren.

Alle Zutaten zu einem Knetteig vermengen. Der Teig darf nicht kleben.

Drei Kugeln formen und etwas platt drücken.

Schnabel und Hahnenkamm Formen. Den platten Kreis in der Mitte zum Hals zusammen drücken. Die Schwanzfedern mit einem Messer einschneiden und ausformen.



Bei 180°C, ca. 20 Minuten ausbacken. Für eine schöne Farbe kann der Hahn vor dem Backen mit Eigelb bepinselt werden.

Apfel und Hahn mit einem Apfelausstecher oder einem Messer vorbohren.

Idee: Es regnet am Palmsonntag? Dann ziehen Sie einen Bratenschlauch über den kompletten Palmstock.