

Osterhasenkekse mit Giotto



Zutaten die du benötigst für deine leckeren Osterhasen:



1 Ei
1 Eigelb
300g Mehl
200g weiche Butter
100g Zucker
1 Vanillezucker
1 Zitrone, unbehandelt, Abrieb davon
Hasen Keksausstecher (ca. 8cm groß) / Schablone + Zahnstocher
Giotto Kugeln
Puderzucker
Zitronensaft



Für den Mürbeteig einfach das Ei, das Eigelb, das Mehl, die Butter, den Zucker, den Vanillezucker, und den Abrieb der Zitrone in eine Schüssel geben, und miteinander vermengen, bis du einen glatten Teig zusammen geknetet hast.

Als nächstes bestäubst du deine Arbeitsfläche mit etwas Mehl, nun rollst du deinen Teig etwa 3 mm dick aus. Jetzt nimmst deine Schablone, legst diese auf deinen Teig auf und umrandest diese mit dem Zahnstocher, wenn du aus dem Teig dann Hasen gezaubert hast, legst du die auf ein Backblech und schiebst sie bei 180°C, für 10min. in den Ofen.

Nach dem fertig backen lässt du deine Häschen abkühlen. In dieser Zeit rührst du Zitronensaft mit Puderzucker an für die Glasur und als Kleber für den Hasenschwanz. Die Giotto halbierst du, denn du benötigst immer nur eine Hälfte als Hasenschwanz. Als nächstes bestreichst du einige der Hasen komplett mit der Glasur und einige bekommen nur einen Klecks auf die Stelle, wo der Hasenschwanz (Giotto-Hälfte) sitzt. Zum Schluss legst du die Giotto-Hälften auf die Hasenkekse.

Guten Appetit!