

Osterplätzchen vom Hakawerk



Zutaten für das Rezept Osterhasen-Kekse

Mürbeteig:

- 250 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Pck. Geriebene Orangenschale
- 1 Pr. Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 125 g weiche Butter oder Margarine

Zum Verzieren:

Zuckerschrift
Gebäckschmuck

Mürbeteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knet-haken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Kurz auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig durchkneten. In Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Jede Teigportion auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit dem Ausstecher verschiedene Hasenplätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 11 Min.

Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die Hasenkekse nach Belieben mit der Zuckerschrift und dem Gebäckschmuck verzieren.