

Osterhasen aus Mürbteig

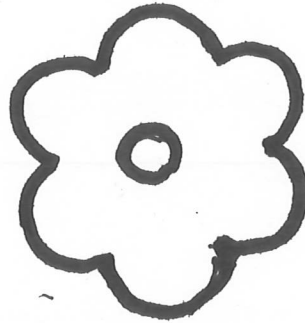
Zutaten:

300g Mehl

100g Zucker

200g Butter

1 Ei



Mehl in die Schüssel geben und in der Mitte eine kleine Mulde machen. In die Mulde den Zucker und das Ei geben. Die Butter in kleinere Flöckchen schneiden und auf dem Mehlsrand verteilen. Alle Zutaten mit einem Messer in erbsengroße Stücke „hacken“. Danach schnell mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mindestens 30 Min. lang kalt stellen. Danach auf einer bemehlten Unterlage 3-5mm dick ausrollen und Osterhasen ausstechen.

Die Hasen mit Eigelb bestreichen und mit Augen, Nase..... (Rosinen oder Nüssen) verzieren.

Die Hasen bei 200°C ca 10 – 15 Min. lang backen.

