

Gebackene Häschen aus Mürbteig



Menge	Zutaten	Zubereitung
300 g 2 TL 1 Pck.	Mehl Backpulver Vanillinzucker	→ Mehl, Backpulver und Zucker auf einem Arbeitsbrett mischen, in der Mitte eine kleine Mulde formen
1 150 g	Ei Butter	→ Ei in die Mulde geben → Butte kleingeschnitten auf das Mehlgemisch legen → alles rasch verrühren und gut kneten → Teig mind. 1 Stunde kalt stellen → Teig auf etwas Mehl ausrollen und mit Formen (Häschen, Ei, etc.) ausstechen <u>Backen:</u> <ul style="list-style-type: none">- Ober-/Unterhitze- 170 Grad- ca. 8 - 10 Minuten goldgelb backen

Tipp: Streiche die Häschen mit einem Zuckerguss ein und bestreue sie mit bunten Streuseln.

Mhmmm, ist das lecker...!

