

Hasenplätzchen

Zutaten:

300 g Mehl

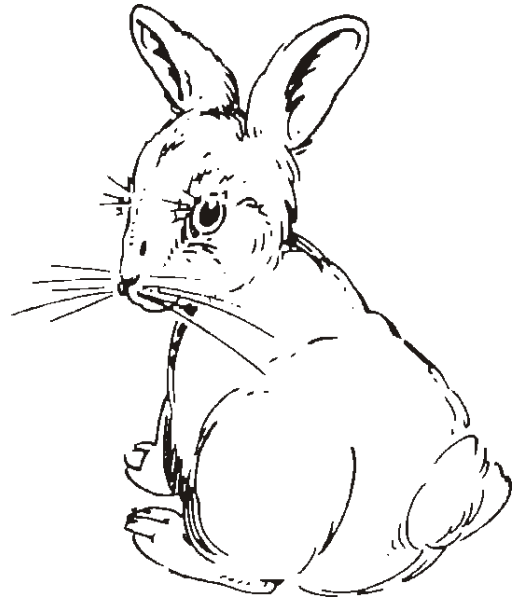
200 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

1 TL fein abgeriebene Schale von 1 Bio Zitrone



Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken und am Rand die Butter in kleinen Stücken und den Zucker verteilen. Ei, Salz und Abrieb der Zitrone in die Mulde geben.

Alles gut vermengen und durchkneten – zuerst zu Bröseln und dann zu einem glatten Mürbteig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kühl stellen.

Den Backofen auf 180° C (Umluft 160°) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen.

Mit Ausstechern (z.B. Hasen, Blumen, Schmetterlinge) ausstechen und auf das Blech legen.

In 12-13 Minuten auf mittlerer Schiene goldgelb backen. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Mit Zuckerguss und Streuseln nach Belieben verzieren.