

Osterhasen-Kekse

etwa 100 Stück    gelingt leicht  bis 60 Min.



Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher Hasenmotiv (etwa 6 cm) oder Hasenfamilie

Knetteig:

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

Außerdem:

10 g Dr. Oetker Kakao

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker Gebäckschmuck

1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Kurz auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig durchkneten und in 4 gleich große Portionen teilen. Eine Teigportion mit 1/2 TL, eine Teigportion mit 1 1/2 TL und den dritten Portion mit dem restlichen Kakao kurz durchkneten. Eine Teigportion bleibt "ungefärbt". Die 4 Teige in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

3 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.

4 Verzieren:

Die Hasenkekse nach Belieben mit der Zuckerschrift und dem Gebäckschmuck verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Damit die Plätzchen gleichmäßig dünn werden, können Sie Ausrollhölzer verwenden.
- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 3 Wochen aufbewahren