

Hasenplätzchen



Zutaten für den Teig:

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 1 P. Vanillezucker

Das benötigst Du auch noch:

- Nudelholz
- Hasen Ausstechform (selbstgemachte Hasenschablone)
- Backpapier
- Backblech
- Mehl
- Schokoglasur
- Dünner Pinsel
- Wenn Du möchtest Zuckerperlen für die Augen

- Mehl, Zucker, Butter, Ei und Vanillezucker gut miteinander verkneten.
- Die Unterlage mit Mehl bestäuben.
- Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen.
- Nun mit Hasenausstechformen (Ihr könnt auch Schablonen aus Karton oder einer dicken Folie selbst ausschneiden, auf den Teig legen, mit einem Messer ausschneiden) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Das Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben.
- Die Plätzchen backen nun bei 180 Grad im Ofen 8 - 10 Minuten (Je nach Bräunungswunsch)
- Abkühlen lassen
- Schokoglasur im Wasserbad schmelzen
- Mit einem dünnen Pinsel in die flüssige Schokolade eintauchen und die Hasen verzieren
- Wenn Ihr Lust habt könnt Ihr noch eine Zuckerperle als Auge mit der Schokolade befestigen

Guten Appetit