

Osterhasen-Kekse

Orangenumürbeteig mit Kakaoabstufungen.

etwa 100 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Ausstecher Hasenfamilie, 3er Set

Mürbeteig:

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

Wie backe ich Osterhasen-Kekse?:

1 Mürbeteig:

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 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.

