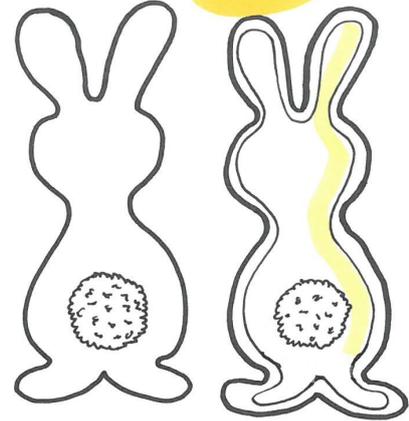


# Giotto- Osterhasen



## Zutaten für 15 - 18 Stück:

- 125 g Mehl (Typ 550)
- 60 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Puderzucker
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Packung Giotto

## Zubereitung:

- Verknete Mehl, Butter, Zucker, Ei, Backpulver und Salz zügig zum Mürbeteig.
- Wickel den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.
- Lege ein Backblech mit Backpapier aus und heize den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vor.
- Halbiere die Giottokugeln mit einem scharfen Messer.
- Anschließend wird der Teig ca. 3 mm dick ausgerollt. Wenn Du hast, nutze gerne einen Hasenausstecher und steche die Motive aus dem Teig aus. Wenn Du keinen Hasenausstecher hast, dann nutze einfach die Vorlage auf der nächsten Seite. Einfach ausdrücken, ausschneiden, auf den Teig legen und mit einem scharfen Messer ausschneiden. Lege die Hasen mit etwas Abstand auf das Backblech.
- Auf mittlerer Schiene werden die Hasen im Ofen ca. 13 Minuten goldbraun gebacken.
- Verrühre Puderzucker mit so viel Zitronensaft, dass ein dickflüssiger Guss entsteht.
- Auf die heißen Hasenkekse den Guss mit einem Backpinsel gleichmäßig verteilen und sofort einen halben Giotto als Schwänzchen auf den Hasen geben und trocknen lassen.



Druckvorlage Keks Rezept

