

Osterhasen backen

Ich war dabei: Maxi-Gruppe mit Geschwisterkinder

Datum/Zeitraum: März 2021

Zutaten

200 g Mehl, vielleicht etwas mehr

200 g Zucker

4 Eigelb

200 g Butter

1 Ei

Backpapier

Rezept:

Alle Zutaten, ohne das Ei, zu einem Teig kneten.

Den Teig im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen, dann mit dem Rundholz ausrollen und mit den Förmchen Hasen ausstechen.

Die Hasen auf ein Blech mit Backpapiersetzen. Das Ei verquirlen, die Hasen damit bestreichen und ein Rosinen-Auge im Kopf eindrücken. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Lecker!



Schön, dass du dabei warst. Du bekommst für deine Teilnahme eine Kochmütze.



Pia Schreiber