

Das große Backen

von Marc Hönes

Ostern ist zwar schon vorbei – aber einen Osterhasen backen kann man immer noch.

Osterhasen aus Mürbteig

Zutaten: für 30 Stück

Für den Teig:

375 g Mehl

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

125 g Butter oder

Margarine

2 Eier

Zum Dekorieren:

1 Eigelb

2 EL Milch

Grober Zucker oder anderes

nach Geschmack

Rosinen für die Augen

Zubereitung:

Weiche Butter oder

Margarine in eine

Rührschüssel geben.

Zusammen mit 2 Eiern, 1

Prise Salz und Zucker mit

den Rührstäben vom

elektrischen Handmixer gut

schaumig rühren.

Mehl mit Backpulver und

Vanillezucker mischen und

etwa die Hälfte vom

Mehlgemisch einrühren.

Anschließend mit Hilfe

eines Rührlöffels und

zuletzt noch mit den Händen alles zu einem geschmeidigen Mürbteig kneten. Dabei nach Bedarf etwas zusätzliches Mehl

zum Einkneten verwenden. Der Mürbeteig sollte aber nicht zu fest werden.

Den Teig in Folie eingewickelt für ca. 1 Stunde kühl lagern.

Auf einer mit Mehl ausgestreuten Arbeitsfläche den Teig in mehreren

Portionen mit einem

Nudelholz nicht zu dünn

ausrollen.

Mit einer handelsüblichen Osterhasen-Ausstechform

Hasen aus dem Teig ausstechen und auf ein mit

Backpapier ausgelegtes

Backblech legen.

Wenn man keine Hasen-Ausstechform zur Hand hat,

kann man sich auf einem

Stück Pappe eine

Hasenfigur **(oder einen**

Hirten mit seinen Schafen

☺) aufmalen, mit der

Schere ausschneiden und mit dieser Hilfe aus dem Teig mit einem Messer die Pappfigur ringsum ausschneiden.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

In einer kleinen Schüssel Eidotter mit etwas Milch verquirlen, mit einem Kuchenpinsel jeden Hasen üppig einpinseln.

Zur Dekoration entweder groben Hagelzucker oder anderes Zuckerwerk darüber streuen.

Rosinen für die Augen eindrücken.

In den vorgeheizten Backofen, auf der mittleren

Schiene einschieben und

etwa 10 - 12 Minuten, je

nach Dicke des Teiges,

backen.



Quelle:

http://www.mamas-rezepte.de/rezept_Osterhasen_aus_Muerbt-eig-6-244.html

DIE HERAUSFORDERUNG

Backe doch tatsächlich einen HIRTEN. Mit allem Drum und Dran. Hut, Stab und ein paar Schafe müssen auch noch dabei sein. Mache ein Bild davon und schicke es an folgende E-Mail Adresse: marc.hoenes@wutachblick.de Und dann bekommst du einen echten kleinen Hirten oder Ähnliches von uns.

