

Osterhasen-Plätzchen aus Mürbteig

Klassisches Rezept für putzige Osterhasen-Kekse, die man entweder simpel nur mit Eigelb und Rosinen verzieren kann oder mit Zuckerguss, Lebensmittelfarbe etc.

Vorbereitung

25 Min.

Backzeit

11 Min.

Kühlzeit

1 Std.

Menge: 40 Plätzchen

Zutaten

- 125 Gramm **Butter** weich
- 90 Gramm **Zucker**
- 1 mittelgroßes Ei
- 250 Gramm **Weizenmehl**
- 0.25 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
- 1 mittelgroßes Eigelb
- **Rosinen** halbiert, als Augen



Zubereitung

1. Einen gerührten Mürbteig herstellen. Dafür die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, das Ei unterrühren und zum Schluss mit Mehl und Zitronenschale verkneten. Den Teig in zwei Kugeln formen und in Folie gewickelt ca. 1 h kühlstellen.
2. Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen. Die erste Teigkugel auf einer Backmatte oder leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Osterhasen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Da Eigelb verquirlen, die Kekse damit bepinseln. Nach Belieben Rosinen oä als Augen aufsetzen. (Achtung: Wer die Hasen mit Lebensmittelfarbe oder Zuckerguss verzieren will, tut dies nach dem Backen.)
3. Die Plätzchen je nach Dicke ca. 10-12 Minuten goldgelb backen. Mit der zweiten Teigkugel ebenso verfahren. Kekse abkühlen lassen, bevor man sie vom Blech nimmt, da sie recht mürbe sind.

Quelle:

<https://www.backenmachtgluecklich.de/rezepte/osterhasen-plaetzchen.html#wprm-recipe-container-413322>