



Bunte Osterhasen-Kekse

Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🕒 40min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 40 Portionen

| | |
|----------------------|------------|
| Weizenmehl, Type 405 | 200 g |
| Backpulver | 1 TL |
| Zucker | 100 g |
| Vanillinzucker | 1 Päckchen |
| Eier | 1 St. |
| Butter | 125 g |
| Kuvertüre, vollmilch | 150 g |
| Kuvertüre, weiß | 150 g |
| Zuckerstreusel | 6 EL |
| Schokolinsen | 100 g |
| Schokoeier | 40 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Ausstecher

1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillinzucker vermengen. Ei und Butter zugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel rollen, in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank ca. 12 Std. ruhen lassen.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Ei-Formen ausstechen. Auf einem Backblech mit Backpapier mit etwas Abstand verteilen und ca. 10 Min. im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
3. Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Anschließend auf den Keksen verteilen und mit Zuckerstreuseln und Schokolinsen dekorieren. Die Schokoladeneier halbieren und als Hasenohren in die Kekse stecken.

Viel Freude beim Dekorieren und Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 134 kcal |
| Kohlenhydrate | 15 g |
| Eiweiß | 2 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 7 g |