Mürbeteig-Osterhasen

Zutaten:



Mürbeteig:
500 g Weizenmehl
180 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eigelb
1 Esslöffel Milch
250 g kalte Butter oder Margarine

Außerdem:
1 Eiweiß
200 g Puderzucker
bunte Speisefarbe
Kuvertüre
Zuckerstreusel

Zubereitung:
Aus allen Zutaten mit der Hand schnell einen Mürbteig kneten. Nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig später „Brandig“ (verbrennt zu schnell im Ofen). Anschließend den Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
Währenddessen verschiedene Hasenmotive auf einen Karton zeichnen, und als Schablone ausschneiden.
Teig 1 cm dick auf ein Backblech mit Papier ausrollen, die

Hasenschablonen auf den Teig legen und ausschneiden. Restlichen Teig entfernen. Mürbeteighasen im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 10-15 Minuten goldbraun backen. Auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.
Für den Guss das Eiweiß sehr steif schlagen, und den gesiebten Puderzucker unterrühren, so dass ein dicklicher Guss entsteht.
Guss teilen und nach Belieben mit Speisefarbe einfärben. Den verschieden gefärbten Guss in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine winzige Spitze jeweils davon abschneiden.
Die Hasen damit verzieren.
Mit der geschmolzenen Kuvertüre ebenso verfahren.
Die Mürbeteighasen gut trocknen lassen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Katja Obenaus zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.