

Süße Mürbeteig-Häschen aus dem Thermomix®



© Mürbeteig-Häschen - Rezepte mit Herz



40 Min. + Wartezeit



leicht



40 Stück

Leckere Osterkeks-Hasen zum Ausstechen. Mit Giotto-Kugeln verziert.

Plätzchen schmecken zu jeder Jahreszeit und wenn sie dann noch mit Puschelschwänzchen daher hoppeln, passen sie perfekt zum Osterkaffee.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	130 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	300 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1 TL	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	200 g	kalte Butter
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	20	Giotto-Kugeln (ca. 4 Packungen)
<input type="checkbox"/>	2 EL	Milch
<input type="checkbox"/>		Lebensmittelfarbe (optional)
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten

Zubereitung

1. Zucker in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren. 30 g Puderzucker umfüllen.
2. Mehl, Vanillezucker, Butter in Stücken, Ei und Salz in den Mixtopf zugeben und 20 Sek./Stufe 6 vermengen. Teig umfüllen und abgedeckt ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen, Häschen ausstechen. Auf das Blech legen. Im heißen Ofen 10-12 Min. unter Sichtkontakt backen. Auskühlen lassen.
4. Milch mit übrigem Puderzucker zum glatten Guss verrühren, nach Belieben mit Lebensmittelfarbe färben. Giotto's mit einem scharfen Messer halbieren. Häschen nach Belieben mit Guss bestreichen. Giottohälften als Puschel auf die Häschen kleben. Trocknen lassen.

In unserer [Rezeptsammlung](#) für einen gemütlichen Osterbrunch mit der Familie und Freunde findet ihr weitere einfache Rezepte, alle schnell gemixt im Thermomix.

Einzeln in Tütchen verpackt sind unsere Häschen auch ein kleines Mitbringsel für den Osterbesuch bei der Familie oder Freunden. Mehr Geschenke zu Ostern aus der Küche findet ihr in unserer [Rezeptsammlung](#).

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 90 kcal – 1 g E – 5 g F – 10 g KH