Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Gebackene Osterhasen mit Schokoglasur

Köstliche Osterhasen

Etwas Süßes darf zu Ostern nie fehlen. Unsere gebackenen Osterhasen aus Mürbeteig lassen sich schon 1-2 Wochen vor den Feiertagen backen. Dann bleibt genügend Zeit, um die Knusperhäschen mit Schokolade, Perlen oder gefärbten Streuseln zu verzieren.

In einer luftdichten Box halten diese locker 2 bis 3 Wochen. Vorausgesetzt, sie werden nicht schon vorher verspeist und genossen.

Hier die heutige Rezeptur für "**gebackene Osterhasen mit Schokoglasur":**

Zutaten

- 300 g Weizenmehl (Typ 405)
- 125 g Butter, (Zimmertemperatur)
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei, klein (Größe M)
- 1 Eigelb
- Abrieb ½ Biozitrone

Extra

- 100 g Schokolade oder Kuvertüre
- Rosinen oder Cranberrys, halbiert
- Hagelzucker

Zubereitung

Die zimmerwarme, weiche Butter mit Vanillezucker und Zucker 3 Minuten schaumig schlagen

Anschließend ein ganzes Ei, ein Eigelb und Zitronenabrieb unterrühren.

Zuletzt gründlich Mehl einrühren.

Den Teig in Folie gewickelt ca. 1 h in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 175°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Wenn der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl zugeben. Osterhasen ausstechen oder ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Nach Belieben die halbierten Rosinen oder Cranberrys als Augen eindrücken.

Die Häschen ca. 8 Minuten vorbacken. Kurz aus dem Ofen nehmen. Das Eiweiß mit 2 EL Wasser verquirlen und die Kekse damit bepinseln. Mit Hagelzucker stellenweise bestreuen.

Die Häschen nochmal 3-5 Minuten im Ofen bei 140°C goldgelb backen.

Die Kekse abkühlen lassen, bevor man sie vom Blech nimmt.

Nun die Schokolade über Wasserbad schmelzen und die Osterhasen damit bepinseln.