

DO IT YOURSELF

HIMBEER-HASENKEKSE

Zutaten für etwa 20 Stück

(je nach Größe der Hasen-Ausstechform):

Für den Teig:

250 g Mehl
100 g Zucker
100 g weiche Butter
1/2 Teelöffel Backpulver
abgeriebene Schale und Saft von
1/2 Bio-Zitrone
250 g Puderzucker
2 EL Milch
50 g Himbeer-Fruchtaufstrich
(ohne Kerne)
Zuckerschrift und -perlen

Zubereitung:

- Butter mit Zucker & Zitronenschale mischen. Zitronensaft mit Wasser auf 60 ml auffüllen und mit der Buttermischung cremig rühren.
- Mehl mit Backpulver mischen und anschließend mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde kalt stellen.
- Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze oder 150 °C Umluft vorheizen.
- Teig nochmals durchkneten und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen.
- 40 Hasen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 7 - 10 Minuten auf mittlerem Einschub goldgelb backen und abkühlen lassen.
- Puderzucker, Milch und Fruchtaufstrich zu einem glatten, dickflüssigen Guss verrühren.
- Hälfte der Hasen damit bestreichen und restliche Kekse daraufsetzen.
- Mit Zuckerschrift und -perlen verzieren.

TIPP:

Um die Kerne aus dem Fruchtaufstrich zu entfernen, braucht ihr ihn nur zu erhitzen und durch ein Sieb zu streichen.

