

OSTERHASEN-KEKSE

ZUTATEN für ca. 35 Kekse

150 g kühle Butter
 50 g Staubzucker
 150 g Mehl, universal
 100 g Mandeln, gemahlen
 1 Prise Salz
 1 Eigelb
 Abrieb von ½ Biozitrone



100 g Himbeergelee



100 g Staubzucker
 Saft von ½ Biozitrone
 Lebensmittelfarben

ZUBEREITUNG

- Butter, Zucker, Mehl, Mandeln und Salz mit dem Mixer gut abröseln.
- Eigelb und Zitronenabrieb beigegeben und zu einem Mürbteig verrühren.
- Den Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten kühlen.
- Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft aufheizen. Backblech mit Backtrennpapier auslegen.
- Teig in zwei Teile teilen und auf ca. 2 mm Dicke ausrollen. Häschen ausstechen, aufs Blech setzen und ca. 10 Minuten hellbraun backen.
- Kekse auskühlen lassen. Jeweils zwei Kekse mit Gelee zusammensetzen.
- Zucker mit Zitronensaft und Lebensmittelfarbe verrühren und die Kekse glasieren.
 (Alternativ die Hälfte der Kekse vor dem Zusammensetzen mit Zuckerglasur überziehen und danach zusammensetzen.)

