



Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Liszt
400 g	Vaj, lágy
1 db	Tojás
2 db	Tojássárgája
1 tk	♦ Tengeri só, durva szemű
70 g	Parmezán, finomra reszelve
2 ek	Tej
3 ek	♦ Toscana fűszerkeverék

Húsvéti nyuszi-sós keksz

⌚ 40—45 Perc 

Elkészítés

- 1 A tésztához összekeverjük a tojást a két sárgájával, a liszttel és a lágy vajjal, majd a hűtőben pihentetjük 20 percig.
- 2 A pihentetés után újra dolgozhatunk a tésztával. A munkafelületet megszórjuk liszttel és 2-3 cm vastagra nyújtjuk a tésztát, majd egy nyusziformájú sütikiszúróval kiszaggatjuk. Egy tepsit kibélelünk sütőpapírral, és egymástól kis távolságra ráhelyezzük a kekszeket.
- 3 Egy tálban összekeverjük a parmezánt a zöldfűszerekkel.
- 4 A még sületlen nyuszikat tejjel megkenjük és megszórjuk a sajtos-zöldfűszeres keverékkel. 10-12 perc alatt készre sütjük.

