

Mürbeteig-Osterhasenplätzchen mit Zitronenglasur

60—70 Min

Zubereitung

1 Für den Teig wird das Ei mit zwei Eidotter, dem Mehl, der weichen Butter und dem Kristallzucker zu einem Teig verrührt. Die Zeste der Zitrone abreiben und hinzugeben. Die Vanille aus den Schoten kratzen und ebenfalls unterrühren.

TIPP: Darauf achten das alle Zutaten etwa die gleiche Temperatur haben.

2 Anschließend den Teig für etwa 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Nach dieser Zeit die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und den Teig ausrollen.

3 Der Teig sollte dabei etwa 2-3mm dick sein. Danach mit den Ausstechformen ausstechen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Plätzchen darauf mit etwas Abstand zueinander auflegen.

4 Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Plätzchen für etwa zehn Minuten backen. Die Plätzchen gegen Ende der Backzeit unbedingt im Auge behalten damit sie nicht zu dunkel werden.

5 Danach die Plätzchen abkühlen lassen. Währenddessen kann die Glasur zubereitet werden. Hierfür wird der Puderzucker mit dem Zitronensaftkonzentrat vermischt und mit einem Schneebesen glatt gerührt.

6 Danach die Plätzchen mit der Glasur bestreichen je nach Belieben. Zur Deko kann ein halbes Giotto als Bommel auf den Keks gedrückt werden. Abschließend für etwa eine Stunde trocknen lassen.

TIPP: Bei dieser Teigmenge lassen sich in etwa 30 Hasenkekse backen (abhängig von der Größe der Ausstechformen).

Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Osterhasen-Plätzchen

600 g	Weizen Universalmehl
150 g	Kristallzucker
400 g	Butter, weich
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Bio Zitrone
2 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob
	Oster-Ausstechform (Hase, Ei, Blume)
	Giotto oder Raffaello zur Dekoration

Für die Zitronenglasur

100 g	Puderzucker
2 EL	Zitronensaftkonzentrat