

# Mürbteigkekse vom Osterhasen



EINE SÜSSE ALTERNATIVE ODER ERGÄNZUNG  
ZU DEN SCHOKOHASEN IM OSTERNESTERL.



WWW.DIRNEDERMUEHLE.AT

## IHR BRAUCHT

600 g Weizenmehl T480 glatt  
400 g Butter  
200 g Zucker  
2 Eidotter  
2 EL Vanillezucker  
geriebene Zitronenschale

Marmelade (zb. Marille) für  
das Zusammensetzen der  
Kekshälften

Staubzucker  
zum Bestreuen

## SO GEHT'S

1\_ Alle Zutaten zu einem gleichmäßigen  
Teig kneten und für eine Stunden abgedeckt  
im Kühlschrank rasten lassen.

2\_ Den Teig gleichmäßig ca. 3 mm dick aus-  
rollen und die Kekse mit der Ausstechform  
vorsichtig ausstechen und auf das Backblech  
geben – die eine Hälfte mit Hase und die  
andere Hälfte ohne.

3\_ Im vorgeheizten Backofen bei 160° C  
(Heißluft) kurz – bis sie etwas Farbe be-  
kommen – backen.

4\_ Die Kekshälften mit den Hasen vor dem  
Zusammensetzen mit Staubzucker bestreu-  
en. Somit bleibt die Marmelade sauber.

5\_ Beide Kekshälften anschließend mit  
Marmelade zusammensetzen.

FÜR CA.  
25 KEKSE

MEHLZEIT UND  
GUTEN APPETIT WÜNSCHT  
*die Dirneder Mühle*

CA. 15 MIN  
FÜR DIE ZUBEREITUNG

1 H RASTZEIT

CA. 1,5 H FÜR DAS BACKEN  
UND ZUSAMMENSETZEN

## TIPP

Die Hasenkekse machen sich auch im Oster-  
nesterl ganz gut – einfach in Frischhaltefolie  
wickeln, dann bleiben sie länger frisch.