

Hasenkekse

Arbeitszeit: 1 Stunde

Backzeit: 10-12 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	6 g
Kohlenhydrate	11 g
Eiweiß	1 g
Brennwert	102 kcal / 425 kJ

Zutaten (für 30 Stück)

Teig:

80 g weiches Butaris Butterschmalz

80 g Zucker

1 Ei (Größe M)

1 TL Vanilleextrakt

100 g geriebene Karotten

150 g gemahlene Haselnüsse

100 g Weizenmehl

½ TL Backpulver

Deko:

150 g Puderzucker

2 EL Orangensaft

30 Giotto-Pralinen

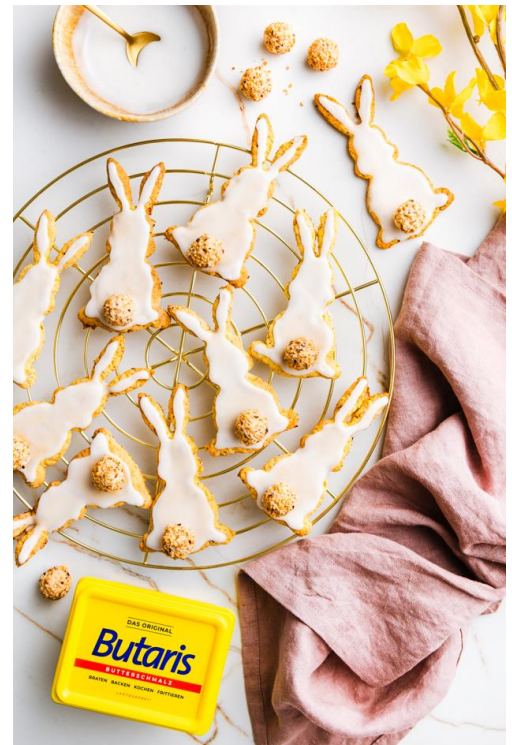
Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Teig Butaris Butterschmalz und Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Ei und Vanilleextrakt hinzufügen und gut vermengen. Geriebene Karotten unter die Butterschmalz-Zucker-Mischung rühren. Gemahlene Haselnüsse, Weizenmehl und Backpulver mischen und nach und nach in die Mischung einarbeiten bis ein glatter Teig entsteht.

Schritt 2/4

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.



Schritt 3/4

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher in Hasenform Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Hasenkekse im vorgeheizten Ofen für ca. 10-12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.

Schritt 4/4

Für die Glasur Puderzucker mit Orangensaft zu einem glatten Zuckerguss verrühren. Die ausgekühlten Hasenkekse damit verzieren. An die Stelle des Hasenschwanzes, eine Giotto-Praline setzen. Den Zuckerguss fest werden lassen, bevor die Plätzchen serviert werden.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.