



CHEFKOCH

Kleine Osterhasen

Kinder lieben sie! Ergibt ca. 50 Stück

Das frisch gemahlene Weizenvollkornmehl mit dem Backpulver und den geriebenen Haselnüssen in einer Schüssel mischen, eine Vertiefung drücken und darin den Honig, die Eier, Vanille und Meersalz verrühren. Die kalte Butter darüberschneiden und alles rasch zusammenkneten. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen.

In kleinen Portionen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auswalken, mit einer Hasenform ausstechen und auf das Blech legen. Bei 190°C ca. 10 - 15 Minuten, auf der mittleren Schiene, backen.



Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 15 Min.
Ruhezeit: ca. 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: ca. 5.886

Zutaten für 1 Portionen:

600 g Weizenvollkornmehl, frisch gemahlen

1 TL, gestr. Backpulver

180 g Haselnüsse

220 g Honig

3 Ei(er)

2 Msp. Vanille

1 Prise(n) Meersalz

250 g Butter

Mehl für die Arbeitsfläche

Verfasser: Humanist2