

# Osterhasen-Kekse

ca. 100 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

250 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
125 g weiche Butter

### Zum Unterkneten:

10 g Backkakao

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack  
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

## 1 Mürbteig:

Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen. Einen Teig mit  $\frac{1}{2}$  KL, den zweiten mit  $1 \frac{1}{2}$  KL und den dritten Teig mit dem übrigen Kakao verkneten. Die vierte Teigportion bleibt ungefärbt. Die Teige in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

## 2 Jeden Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn (ca. 3 mm) ausrollen. Mit beliebigen Oster-Ausstechern Motive ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 11 Minuten**

## 3 Den Backvorgang mit den übrigen Keksen wiederholen.

## 4 Zum Verzieren:

Die erkalteten Kekse mit Zuckerschrift und Streudekor beliebig verzieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen sind die Kekse ca. 3 Wochen haltbar.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33