Osterhasen aus Mürbeteig.

30 Min. Vorbereitung | **160 Min.** Gesamtzeit | **mittel** Aufwand

Zutaten für 8 Stück:

300		**Mehl + mehr zum Ausrollen**
100	g	**Zucker**
0,5	g	**Salz**
200	TL	**kalte Butter**
1	TL	**Eigelb**
50	g	**Frischkäse**
3	EL	**eiskaltes Wasser**
1		**Eigelb**
2	EL	**Milch**
1	TL	**Puderzucker**
8	g	**Schokolinsen**

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel sieben und mit Zucker und Salz mischen.
2. Die kalte Butter grob kleinschneiden und nach und nach mit der Mehlmischung verkneten – am besten von Hand, man kann aber auch ein Rührgerät mit Knethaken verwenden. Nicht wundern: Zuerst entsteht eine krümelige Masse, einfach weiter kneten.
3. Eigelb, Frischkäse und Wasser hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

   Tipp: Den Teig so kurz wie möglich kneten!
4. Den Mürbeteig halbieren, zu 2 dicken Rollen formen, in Backpapier einwickeln und für 60 Min. in den Kühlschrank legen.
5. Backofen auf 180 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und darauf die gut gekühlten Teigwürste erst halbieren und dann zu ca. 2 cm dicken Rollen formen. Jede der 4 Rollen nochmals halbieren und die Enden spitz zulaufend formen.
7. Jetzt geht's ans Formen der Hasen: Nimm eine Rolle und bilde damit mittig eine Schlaufe. Jetzt die beiden Enden zweimal umeinander verdrehen. Die Spitzen sind die Hasenohren. Hasen auf dem Backblech verteilen.
8. Eigelb mit der Milch verquirlen und die Oberfläche des Gebäcks gleichmäßig damit einpinseln und ca. 20 Min. backen, bis sie goldbraun werden. 5 Min. auf dem Blech ruhen und anschließend auf einem Kuchenrost vollständig abkühlen lassen.
9. Zum Anrichten die Hasen mit Puderzucker bestäuben und auf jeden Hasen 1 Schokolinse als „Schwänzchen" setzen.

PENNY.