

Oster-Bunny-Kekse

Kannst du auch nicht genug vom Osterhasen kriegen? Dann back dir doch einfach eine kleine Schar. Mit ihren bunten Ohren sehen sie diese Oster-Bunnys nicht nur zuckersüß aus, sie schmecken auch ganz toll!

Einkaufszettel:

- 125 Gramm weiche Butter
- 100 Gramm Speisestärke
- 50 Gramm Puderzucker
- 60 Gramm Mehl
- 50 Gramm gemahlene Mandeln
- 3 Esslöffel Wasser
- Prise Salz
- Eine Ecke Schokolade
- Lebensmittelfarben



1. Teig mixen

Als erstes schlägst du die Butter schön schaumig und lässt dann den Puderzucker reinrieseln. Dann hebst du vorsichtig den Mix aus Mehl, Salz, Stärke und Mandeln unter. Dann noch das Wasser dazu. Das ergibt nun eine schöne sämig weiche Teigmasse.



2. Teig färben

Für die bunten Hasenohren nimmst du ein klein bisschen Teig weg, ungefähr einen Esslöffel voll, und färbst in einer Extraschüssel mit zwei, drei Tropfen Lebensmittelfarbe den Teig ein – zum Beispiel in rosa oder blau.



3. Bunnys formen

Dann nimmst du den ungefärbten Teig und formst damit ovale Kugeln. Ungefähr kastaniengroß. Nun kommt der Ohrenteig dran. Da nimmst du eine kleine Kugel von ab und rollst in der Hand eine kleine Wurst. Die halbierst du und klebst sie als Ohren an den hellen Hasenleib ab. Wer möchte kann auch noch ein buntes Schwänzchen ankleben.



4. Backen

Ab in den Ofen damit, bei 150 Grad für 20 Minuten.

5. Gesichter malen

Sind die Bunnys abgekühlt? Dann schmelze vorsichtig die Schokolade (zum Beispiel in der Mikrowelle bei 180 Watt für 2 Minuten) und tupfe mit einem Zahnstocher zwei Augen und ein Schnäuzchen auf. Das Schnäuzchen sieht am besten aus, wenn du ein kleines Schokoladen-T machst. Und jetzt? Tief in die Schokoaugen schauen und reinbeißen!

