

Hasennasen am Stiel



Zutaten für den Teig

250g Mehl
75 g Staubzucker
125g kalte Butter
1 Packung Vanillezucker
Prise Salz
1 ganzes Ei (Größe M)
1 TL Backpulver
Ca. 6 EL eiskaltes Wasser

Für die Glasur:

250g Staubzucker
1 Eiweiß (von einem Ei Größe M)
1,5 EL Zitronensaft
Rote Speisefarbe (am Besten eine flüssige)

Zur Verzierung

50g Zartbitterkuvertüre

Sonstiges:

Backpapier
Schlecker-Stiele oder Holzspießchen
1 l Gefrierbeutel

Für den Mürbteig das Mehl mit dem Backpulver, dem Staubzucker, Vanillezucker, Prise Salz gut vermengen. Die eiskalte Butter in kleine Stückchen in das Mehlgemisch hineinschneiden. Danach das ganze Ei und das Wasser zufügen, mit dem Handmixer (Knethaken) rasch verrühren, ganz zum Schluss schnell den Teig mit der Hand noch gut durchkneten bis er ganz glatt ist.

1h zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen.

In der Zwischenzeit das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen (E-Herd: 200°C, Umluft: 175°C). Schablonen für die Hasennasen aus sauberem Karton ausschneiden (Herzchenform oder 8er-Form, Beispiele siehe Fotos).

Den Teig dünn ausrollen und die Hasennasen mit Hilfe der Schablonen ausschneiden und auf das Backblech legen. In jedes Keks vorsichtig einen Stiel/Holzspieß stecken. Sobald ein Blech voll ist, in den vorgeheizten Ofen schieben und in etwa 8 Minuten backen. Die Kekse sollen goldbraun sein. Wenn sie fertig sind, Kekse vorsichtig vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Für den Guss den Staubzucker, das Eiweiß und den Zitronensaft glatt rühren bis eine zähe, aber noch gut streichbare Masse entsteht. Die Kekse damit einstreichen, Platz für das rosa Näschen lassen. Jetzt müssen die eingestrichenen Kekse etwa 30 Minuten trocken.

In der Zwischenzeit den Rest des Zuckergusses mit ganz wenig der roten Lebensmittelfarbe rosa färben. Wenn die weiße Glasur trocken ist, das rosa Näschen nachstreichen.

Noch einmal etwa 1 Stunde trocken lassen.

Vor Ende der zweiten Trockenzeit die Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die flüssige Kuvertüre in ein Gefriersackerl umfüllen, eine ganz kleine Ecke beim Sackerl abschneiden (ACHTUNG: wirklich nur ein winzig kleines Eckerl, die Kuvertüre darf nur in einem sehr dünnen Strich herauskommen!!!)

Mit dem Sackerl-Spritzbeutel den Mund, die Zähne und Schnurrbarthaare auf die Kekse zeichnen.

Noch einmal trocknen lassen.

Viel Spaß beim Backen, Selberessen und/oder Herschenken.