

Mailänderli-Hasen

Zutaten

- 250 g Kochbutter
- 225 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 1 Zitrone
- 500 g Mehl
- frisches Eigelb
- 1 TL Milch

Zubereitung

Butter aus dem Kühlschrank nehmen und wahren 1 h weich werden lassen. Weiche Butter mit Zucker und Salz vermengen. Ein Ei nach dem andern darunter mischen. Rühren, bis die Masse hell ist. Abgeriebene Zitronenschale beigegeben. Mehl dazu sieben, alles zu einem Teig zusammenfügen und rund 2 Stunden kühl stellen.

Teig portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen zwei Backfolien rund 7 mm dick auswallen. Hasenformen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 15 Minuten kühl stellen. Mailänderli mit Milch-Ei-Mix bestreichen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen und Hasen etwa 10 Min. in der Mitte des Ofens goldgelb backen. Danach Mailänderli auf einem Gitter auskühlen.

Schokoladenglasur im Wasserbad weich werden lassen. Hasen mit einem Pinsel dekorieren.

Nach Belieben: Satinband mit Glöckchen umhängen.



[Zum Blogbeitrag](#)