

Liebe "Schukis", damit Euch zuhause nicht langweilig wird, schicke ich Euch ein Backrezept, mit dem Ihr Häschen backen könnt. Für das Rezept müsst Ihr einen Mürbeteig herstellen aus:

- 300 g Mehl
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Ei
- 150 g kalte Butter oder Margarine.

Und so wird's gemacht:

Mehl, Backpulver und Zucker auf einer Unterlage mischen, in der Mitte eine kleine Mulde formen, kleingeschnittene Butter oder Margarine auf dem Mehlgemisch verteilen, Ei in die Mulde geben und mit einer Gabel verrühren-alle Zutaten rasch gut verkneten und den fertigen Teig mindestens eine Stunde kalt stellen.

Den kalten Teig nun auf etwas Mehl oder zwischen Frischhaltefolie ausrollen, Häschen ausstechen (Ausstecher in Hasenform, 8-10 cm groß), Rosinen als Augen leicht in die Häschen eindrücken und auf Backpapier bei Mittelhitze goldgelb 8 bis 10 Minuten backen. Wenn Ihr keine Hasenausstechform zuhause habt, könnt Ihr Euch auch eine Hasenschablone aus festem Karton basteln, diese auf den Teig legen und die Schablone mit einem Messer umfahren.

Wenn Ihr Hilfe braucht, so fragt Mama und Papa, die Euch bestimmt beim Backen zur Seite stehen!

Viel Spass und Guten Appetit wünscht Euch Euere Astrid! Ich freue mich schon auf ein Wiedersehen mit Euch und hoffe, dass das bald sein wird!