

Mürbeteighasen

TM 31 (TM 21)
25 Stück

Zutaten

300 g Mehl
200 g Butter, in Stücken
100 g Zucker
1 Ei
1 EL Vanillepuddingpulver
2 Eigelb
Hagelzucker
Sultaninen

Zubereitung

- Mehl, Butter, Zucker, Ei und Puddingpulver in den Mixtopf geben, **40 Sek./Stufe 5 (2 Min./Brotstufe)** mithilfe des Spatels kneten, Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen, Hasenmotive ausstechen und auf mit Backpapier belegte Backbleche legen.
- Plätzchen mit Eigelb bestreichen, mit Hagelzucker und Sultaninen verzieren und im vorgeheizten Backofen, Backbleche nacheinander backen.
- Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Backtemperatur: 200°C

Backzeit: 15 Min. - 20 Min.

Tipp

Ausstech-Motiv kann je nach Anlass variieren (Herz, Tannenbaum etc.).