

Hasen- und Küken-Lollis

Du brauchst für ca. 24 Stück:

- ❖ 250g Mehl
- ❖ 1 gestrichenen TL Backpulver
- ❖ 75g Zucker
- ❖ 1 Pkg. Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Ei + 1 frisches Eiweiß
- ❖ 125g kalte Butter
- ❖ 250g Puderzucker
- ❖ 1,5 EL Zitronensaft
- ❖ Lebensmittelfarbe
- ❖ 50g Zartbitter-Kuvertüre
- ❖ Backpapier
- ❖ Stiele, z.B. Schaschlikspieße



① Mehl und Backpulver mischen. Zucker, Vanillezucker, Salz, und Ei zufügen. Butter in Würfel schneiden und zufügen. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

② Backblech mit Backpapier auslegen. Schablonen für eine Hasenschnauze (ca. 6,5 x 4cm) und ein Küken anfertigen. Backofen vorheizen (E-Herd: 200°C / Umluft 175°C / Gas: Stufe 3) Teig ca. ½ cm dick ausrollen. Hasenschnauzen und Küken mithilfe der Schablonen ausschneiden.





③ In jeden Keks vorsichtig einen Stiel stecken. Auf das Backblech legen. Im heißen Backofen 8-9min backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

④ Puderzucker, Eiweiß und Zitronensaft glatt rühren. Hasenschnauzen mit weißem Guss einstreichen. Für die Küken den Guss gelb färben. 30min trocknen lassen. Guss für die Hasennasen rosa und für die Kükenschnäbel rot einfärben. Hasennasen und Schnäbel malen und 1 Stunde trocknen lassen.



⑤ Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Mund, Zähne, Schnurrbarthaare der Hasenschnauze und die Kükenaugen aufspritzen. Trocken lassen.

Viel Spaß beim Backen und Naschen!

Frohe Ostern!

