

Hasen - Kugeln

Zutaten:

325g Vollkornmehl

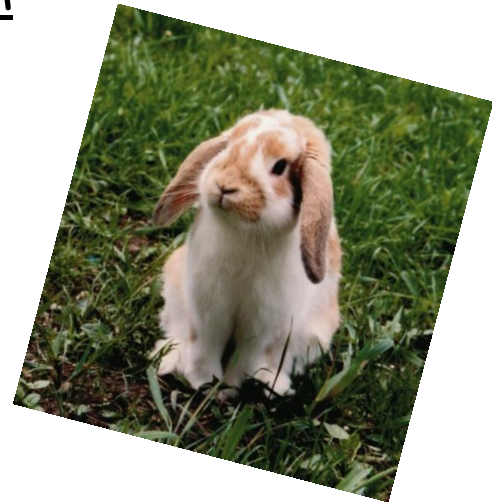
200g gemahlene Mandeln

75g brauner Zucker

275g Butter

Mandelstifte

Abgezogene Mandeln für die Ohren



1. Schritt: Aus dem Mehl, den gemahlenden Mandeln, dem Zucker und der Butter einen Mürbteig kneten.
2. Den Teig für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Dann kleine Kugeln aus dem Teig formen.
4. In jede Kugel zwei Mandeln als Ohren hineinstecken.
5. Mandelstifte in kleine Stückchen schneiden und als Augen und Nasen in den Teig drücken.
6. Die Häschen auf ein mit Butter eingefettetes Backblech setzen.
7. Im vorgeheiztem Backofen die Häschen bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten backen bis sie hellbraun sind.

Guten Appetit

Über tolle Bilder würden wir
uns sehr freuen!