

Knusperhasen im Nest

Menge:

ergibt ca. 30 Stück

Zutaten:

Teig:

30 g Puderzucker
50 g Butter
20 g Honig
1 P Vanillezucker
50 ml Eierlikör (nach Belieben)
1 Ei (M)
180 g Mehl
½ TL Backpulver

Dekor:

120 g Puderzucker
40 ml Eierlikör oder 20 ml Zitronensaft
Zuckerdekor

Füllung:

200 g Doppelrahm-Frischkäse
25 g brauner Zucker
2 EL Mandellikör



Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Puderzucker, Butter, Honig, Vanillezucker, Eierlikör (nach Belieben) und Ei in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit der Zucker-Butter-Masse verkneten. Den Teig mit etwas Mehl ca. 3 mm dick ausrollen, Hasen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für 6 bis 8 Min. backen. Puderzucker und Eierlikör oder Saft verrühren, eventuell noch ein wenig Wasser hinzufügen. Nach dem Abkühlen die Hasen mit Guss und Zuckerdekor verzieren.

Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd: 180 °C

Umluftherd: 160 °C