



## *Kinder Schokolade Osterhasen*

### ZUTATEN

125 g	kalte Butter
300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1	Ei
1 Prise	Salz
120 g	Zucker
Mark 1	Vanilleschote
12 Riegel	Kinder Schokolade® (= 150 g)

#### **Außerdem:**

Osterhasen-Ausstecher  
Backpapier  
kleine Holzspieße

### ZUBEREITUNG

Butter in kleine Stücke schneiden. Mehl, Backpulver, Ei, Butter, Salz, Zucker und Vanillemark schnell zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kaltstellen. Den Teig zwischen Folie ausrollen, ca. 45 Hasen ausstechen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Kekse im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft ca. 15-20 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. 5 Riegel Kinder Schokolade® grob hacken, auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen, in einen Spritzbeutel mit sehr feiner Lochtülle füllen, jeweils eine Umrandung auf die Plätzchen malen und auskühlen lassen.

Restliche Riegel Kinder Schokolade® in eine flache Schüssel legen, in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 50-60 Sekunden schmelzen lassen (ohne diese zu verrühren), teelöffelweise auf den Keksen verteilen und mit Holzspießen marmorieren. Kekse ca. 30 Minuten kaltstellen, servieren oder in Keksdosen aufbewahren.

**Tip:** Als Ersatz für einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle kann man auch einen Gefrierbeutel verwenden und eine sehr feine Spitze abschneiden.