

10575

Guten Appetit!

Fertig sind die leckeren Plätzchen.
 in 8 bis 10 Minuten goldgelb backen.
 Die Ausstecherle bei 175 Grad (Gas: Stufe 1-2)
 noch die Haselnusskerne als Auge eindrücken.
 bestreichen Sie diese mit etwas Dosenmilch. Jetzt nur
 gestochenen Plätzchen auf ein gefettetes Backblech und
 Teig mit dem Förmchen ausstechen. Legen Sie die aus-
 herstellen, anschließend den Teig dünn ausrollen. Den
 Alle Zutaten in eine Schüssel geben und einen Knetteig

Zubereitung:

einige ganze Haselnusskerne
 200 g gemahlene Haselnüsse
 100 g Butter oder Margarine
 4 Esslöffel Milch
 3 Tropfen Bittermandel Öl
 1 Päckchen Vanillezucker,
 150 g Zucker,
 1 Teelöffel Backpulver,
 250 g Mehl,

Zutaten:

Backe Dir Deinen Hasen

Frohe Ostern

