

# Mürbteig Osterhasen

## Zutaten:

### Knetteig:

- 125 g Margarine
- 125 g Zucker
- 1 Pack Vanillezucker
- 1 Ei

## Vorbereitung:

- 250 g Mehl → einkneten
- → Knetteig eine Nacht kühl stellen

## Zubereitung:

- → Knetteig mit etwas Mehl kurz durchkneten
- → Knetteig auf 0,5cm ausrollen
- → mit Ausstecherformen den Teig ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtem Blech legen
- → Ausstecher mit Eigelb bestreichen und mit Backdekor verzieren

Ober/Unterhitze 180°C  
15-20 Minuten