

Kleine
Küchenhelden

Osterhasenplätzchen mit **Kinder Schokolade** +MILCH -KAKAO

Zutaten:

(für ca. 45 Stück)

Für den Teig:

- 125 g kalte Butter
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- Mark 1 Vanilleschote

Für die Glasur:

- 12 Riegel **Kinder Schokolade** +MILCH
-KAKAO (= 150 g)

**Außerdem: Osterhasen-Ausstecher,
Backpapier, kleine Holzspieße**

Zubereitung:

1.

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 kalt stellen. Den Teig zwischen Folie ausrollen, ca. 45 Hasen ausstechen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

2.

Kekse im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft ca. 15-20 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Fünf Riegel **Kinder Schokolade** +MILCH
-KAKAO 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.

3.

Restliche Riegel **Kinder Schokolade** +MILCH
-KAKAO 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 kalt stellen, servieren oder in Keksdosen aufbewahren.

Tipp: Als Ersatz für einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle können Sie auch einen Gefrierbeutel verwenden und eine sehr feine Spitze abschneiden.

Portionen: **45**
Pro Portion: **17 g**
Pro Portion: **75 kcal**

Zubereitungszeit: **45-55 Minuten**
Kühlzeit: **ca. 60 Minuten**
Backzeit: **ca. 15-20 Minuten**