



## Gefüllte Schokohäschen

www.landkost-ei.de



### Zubereitungszeit:

75 Minuten

### Nährwerte:

16 Häschen ca.:  
200 kcal, 3 g Eiweiß, 13 g Fett, 23 g Kohlenhydrate

### Zutaten 16 Häschen

- 250 g + etwas Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln ohne Haut
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 gestrichene(r) TL Backpulver
- 1 Ei (Gr. M)
- 125 g kalte Butter
- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Schlagsahne
- 50 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- kleine rosa Zuckerperlen und Schleifenband
- Frischhaltefolie
- Backpapier
- 1 kleiner Gefrierbeutel

### Zubereitung:

EL kaltes Wasser und Butter in Stückchen zufügen. Erst mit den Knethaken des Rührgerätes, dann kurz mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

Teig in Folie wickeln und ca. 20 Minuten kalt stellen.  
Schokolade grob hacken. Sahne in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen und die Schokolade unter Rühren darin auflösen. Schokosahne abkühlen lassen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mürbeteig auf bemehlter Arbeitsfläche 2–3 mm dünn ausrollen. Mit einem Plätzchenausstecher ca. 32 Häschen (a ca. 5,5 x 10 cm) ausstechen und auf die Bleche verteilen.

Teigreste dabei immer wieder neu verkneten und ausrollen, bis der Teig verbraucht ist. Plätzchen nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) jeweils ca. 10 Minuten backen und auskühlen lassen.

Mürbeteighäschen mit der Schokoladencreme zusammensetzen.  
Leicht zusammendrücken und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dicken Guss verrühren. Guss in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Spitze abschneiden. Guss als Puschelschwänzchen auf die Häschen spritzen und sofort mit Zuckerperlen bestreuen.  
Trocknen lassen und die Häschen mit Schleifen verzieren.

Quelle: [www.lecker.de](http://www.lecker.de)