

Osterhasen Cookies



Zutaten (für ca. 10 Cookies)

- 180 g kalte Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 350 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 150 g Schokotropfen
- Schokoladen-Osterhasen (am besten von Kinder Schokolade)
- Smarties

Zubereitung

- Kalte Butter in kleine Stücke schneiden
- Butter zusammen mit dem Zucker cremig rühren
- Eier hinzufügen und gut unterrühren
- Mehl und Backpulver dazugeben und zu einem Teig vermengen
- Schokotropfen unterheben
- Mit einem Eisportionierer jeweils eine Kelle Teig abstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen
- Cookies leicht flach drücken
- Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 10–12 Minuten backen
- Cookies aus dem Ofen holen und **sofort** jeweils einen Schokoladenhasen oben draufsetzen
- Leicht andrücken, damit die Unterseite anschmilzt und fest wird
- Smarties seitlich in die noch warmen Cookies drücken
- Komplett auskühlen lassen