

Smartie Hasenkekse



Für ca. 50 Smarties-Hasenkekse:

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- etwas Vanilleextrakt oder Vanillepaste
- Viele Smarties
- Schokolade, oder essbarer Kleber

Zubereitung

- Mehl, Zucker, Butter, Eier und Vanille zu einem glatten Teig verkneten
- Teig in Folie wickeln und 30–60 Minuten kalt stellen
- Teig ca. 5 mm dick ausrollen
- Blumen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- Ränder mit einem Schaschlikstäbchen leicht einstechen
- Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 8–10 Minuten backen
- Kekse vollständig auskühlen lassen
- Smarties vorbereiten: pro Keks 1 halbieren (Ohren) und 1 ganz lassen
- Schokolade schmelzen
- Ganzes Smartie mittig aufkleben
- Halbierte Smarties als Ohren befestigen
- Trocknen lassen und fertig