



## Osterhasen–Kekse mit Raffaello–Bommel



---

### REZEPT

---

#### Zutaten für 16 Kekse (Ausstecher ca. 11cm):

125g Glattes Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche  
50g Butter  
60g Gepuderter Birkenzucker oder Stevia–Erythrit  
5g Weinstein–Backpulver  
1 Ei (Größe M)  
1 Prise Salz  
8 Raffaello–Kugeln  
Saft einer frisch gepressten Zitrone

#### Zubereitung:

Mehl, Butter in Stücken, Ei, Backpulver und 50g Birkenzucker oder Stevia–Erythrit vermengen und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend in Folie wickeln und 20–30 Minuten im Kühlschrank kühlen. Das Backrohr auf 175°C (Ober–/Unterhitze) vorheizen. Den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 3–5 mm ausrollen und mit einem Ausstecher in Hasenform die Kekse ausstechen und mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Raffaello–Kugeln halbieren und beiseitelegen. 10g Birkenzucker oder Stevia–Erythrit in eine kleine Schale füllen, Zitrone auspressen und der Zuckeralternative so viel Zitronensaft zufügen, bis eine klebrige Masse entsteht. Die Kekse auf der zweiten Schiene von oben im Backrohr 10–12 Minuten goldbraun backen. Auf den noch warmen Keksen einen Klecks von der Glasur an die Stelle geben, wo der Bommel befestigt wird. Auf die Glasur eine halbe Raffaello–Kugel platzieren und kurz andrücken. Die Osterhasen–Kekse vollständig auskühlen lassen und kühl lagern.

#### Tipp:

Als Geschenk sehen die Osterhasen–Kekse besonders hübsch aus, wenn man um den Hals ein buntes Stoffband bindet.