



## Benötigte Zutaten

450 g	Dinkelmehl
1 Pkg.	Backpulver
2 Pkg.	Zitronenschalen gerieben
1 Prise	Salz
1 Pkg.	Vanillezucker
120 g	Staubzucker
2	Eigelb
2	Eier
100 g	Premium Teebutter (zerlassen)
250 g	Premium Topfen (20%)
Zum Bestreichen	
1	Eigelb
1 EL	Premium Alpenmilch
Zum Bestreuen	
etwas	Hagelzucker

## Hasenkrawatten

Eine nette Idee für Ostern

### Anleitung

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben.
2. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
3. In Frischhaltefolie ca. 1 Stunde kalt stellen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und in Rechtecke (ca. 5 x 9 cm) schneiden.
5. In der Mitte die Rechtecke der Länge nach eine 5 cm lange Öffnung einschneiden. Ein Teigende durch die Öffnung ziehen.
6. Die Krawatten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
7. Dotter und Milch versprudeln. Die Hasenkrawatten mit Dottermilch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
8. Gebacken wird bei 180 Grad für ca. 20 Minuten.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten