Artikel vom 01.04.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 14:01 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/saftige-hasencookies

Saftige Hasencookies



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 20 bis 30 Stück):

275 g Mehl

1 TL Natron

1 gestrichener TL Salz

250 g weiche Butter

100 g brauner Zucker

150 g weißer Zucker

2 Eier Größe L

100 g backfeste Schokotropfen Zartbitter (alternativ: gehackte Schokolinsen)

Zubereitung:

Butter und Zucker mindestens 3 Minuten mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer schaumig rühren. Die Eier einzeln zugeben und jeweils erneut einige Minuten rühren. In einer separaten Schüssel Mehl, Natron und Salz mischen und in die Buttermischung sieben. Vorsichtig unterheben, aber nicht mixen. Der Teig ist gut, wenn gerade so das Mehl nicht mehr zu sehen ist. Dann die Schokotropfen oder gehackte Schokolinsen unterheben. Mit einem kleinen Eisportionierer mit großem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech Teigklekse geben. Alternativ kann mit zwei Esslöffeln gearbeitet werden, um möglichst gleichgroße Portionen zu bekommen. Während des Backens verlaufen die Cookies kreisförmig. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Umluft können jeweils 2 Bleche gleichzeitig für 10 bis 13 Minuten gebacken werden, bis sie goldbraun sind. Die Kekse sind direkt nach dem Backen noch sehr weich und sollten möglichst auf dem Blech abkühlen, bevor sie vom Backpapier gelöst werden.

Für eine österliche Dekoration werden direkt nach dem Backen kleine Schokoladenhasen auf die Mitte gelegt oder mit Schokolinsen – eine flach, wie hochkant – Hasenköpfe eingebaut werden.

ke