

## Orangenzungen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck

Teilchen

Ostern

- 1 Blätterteig; (\*)
  - Mehl; zum Ausrollen
- 1 sm Ei
- 2 tb Hagelzucker
  - bis zur Hälfte mehr

(\*) Grundrezept für Blätterteig ist separat erfasst.

Den Blätterteig nach Anweisung zubereiten und kalt stellen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen (Gas später auf Stufe 3 einstellen).

Den Blätterteig in zwei Portionen auf gut bemehlter Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen. Rundliche Plätzchen von etwa 4 und 6 cm (je genausoviele wie Hasen gebacken werden sollen) ausstechen. Mit einem scharfen Messer aus den Teigresten die Ohren schneiden.

Die großen Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit gut verquirltem Ei bestreichen und die kleinen Kreise als Köpfe ankleben. Wieder mit Ei bestreichen und die Ohren befestigen. Ebenfalls vorsichtig mit Ei bestreichen. Auf die Wangen behutsam den Hagelzucker streuen.

Die Hasen etwa 10 Minuten goldbraun backen.

Quelle: meine familie & ich, Nr. 3/88 erfasst: Sabine Becker, 25. Mai 1998