

Frisch gekocht
Gründonnerstag, 13. April 2017



Rezept von Eveline Wild

Osterhaserl aus Mürbteig

45 Minuten (ohne Kühlzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Mürbteig: 200 g Butter (weich, zimmerwarm), 85 g Staubzucker (gesiebt), 10 g echter Vanillezucker, Prise Salz, geriebene Schale von 1/2 Zitrone (unbehandelte Schale), 1 Ei, 300 g glattes Mehl.

Für die Eiweiß-Spritzglasur:

1 Eiweiß, 200-250 g Staubzucker (gesiebt), 1 TL Zitronensaft, 1 EL Glukosesirup (für den Glanz), Gelfarbe (rot, blau, gelb, grün), schwarzer Malstift (essbare Farbe, zum Augen aufmalen).

Außerdem: dünne Pastellfarbige Satinbänder, Osterstrauch (Palmkätzchen) mit bemalten Eiern etc.

Zubereitung

In die weiche Butter das Ei, Vanillezucker, Zitronenschale und die Prise Salz einkneten. Staubzucker begeben und das Mehl rasch unterkneten. (Nicht zu lange kneten, da der Teig sonst „brandig“ wird- das heißt, er verliert die Bindung.) In Dehnfolie einschlagen und einige Stunden oder über Nacht einkühlen.

Beim Ausrollen kurz ankneten und mit möglichst wenig Staubmehl auf die gewünschte Stärke ausrollen. Osterhasen ausstechen oder ausschneiden und im Rohr bei etwa 160 °C goldgelb backen. Wenn die Hasen aufgehängt werden sollen, schon vor dem Backen ein kleines Loch ausstechen, damit man nachher eine Schleife durchziehen kann. Für die Glasur das Eiweiß leicht anschlagen, nach und nach den gesiebten Staubzucker und den Zitronensaft sowie den Glukosesirup begeben. (Mit der Beigabe des Staubzuckers steuert man die Konsistenz. Mehr Zucker macht die Glasur fester, weniger Zucker macht sie weicher.)

Alles auf höchster Stufe aufschlagen, bis weiche Spitzen entstehen. Die Masse mit Wasser oder Zitronensaft verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Für Linien und Punkte wird eine eher feste Glasur benötigt. Flächen lassen sich dagegen besser mit einer eher flüssigeren Glasur füllen.

Unterschiedliche Farben anrühren und mittels kleinen Dressierbeuteln oder Papierstanitzeln aufspritzen; kurz antrocknen lassen und dann die Flächen mit der gewünschten Farbe ausfüllen.

Über Nacht gut trocknen lassen und am nächsten Tag verpacken oder mit Satinbändern auf den Osterstrauch hängen.