

# Biscuit Hasen

## Zutaten:

### 3 kleine und 2 grössere Hasen-Formen

6 Ei(er) ganze

3 Eigelb

230 g Zucker

200 g Mehl

75 g Butter

1/2 Fläschchen Zitronenaroma (ca. 2.5 ml)

**Backzeit: 35 Minuten**

**Elektroherd: 200 Grad**

**Umluft: 180 Grad**



1



2



3

1-3. Die Hasen-Formen werden mit etwas Butter eingestrichen und dann mit wenig Mehl bestäubt.



4



5



6

- 4-5.** 6 ganze Eier und 3 Eigelb und den Zucker schaumig schlagen.  
**6.** In den geschlagenen Ei-Schnee 1/2 Fläschchen Zitronenaroma dazu geben.  
Nun das Mehl darunter melieren. Die Masse jeweils vorsichtig unterrühren.



7



8



9

- 7.** Die Butter wird geschmolzen und unter die Teigmasse gegeben, dabei vorsichtig unterrühren  
**8.** Die Formen werden mehr wie die Hälfte gefüllt.  
**9.** Nach dem Backen noch etwas in den Formen abkühlen lassen. Wenn die Hasen aus der Form geholt werden und ganz abgekühlt sind  
Werden sie mit Puderzucker bestäubt.

