Selbstgemacht: Leckerei zu Ostern – Hasenkekse

Huhu!

Pünktlich vor Ostern haben wir heute ein Leckerchen-Rezept mitgebracht,
damit auch die Fellnasen zu den Feiertagen schlemmen können:

Hasenkekse mit Möhre

Zutaten:



1 Möhre
1 Tasse Haferflocken
1 halbe Tasse Wasser
3 EL Mehl
ein paar Pinienkerne



Die Möhre raspeln und dann alle Zutaten, bis auf die Pinienkerne, gut verkneten. Es sollte ein fester Teig entstehen.



Ein Stück vom Teig abzupfen und zu einen Strang rollen, die Enden sollten spitz zulaufen. Ich konnte aus meinem Teig 9 Stränge formen.



Nun die Stränge zweimal ineinander drillen, damit sie eine Hasenform bekommen.
In die Mitte einen Pinienkern als Schwänzchen drücken.

Die Kekse kommen nun bei 100°C eine Stunde in den Backofen, bis sie richtig durchgetrocknet sind.



Viel Spaß beim nachbacken!