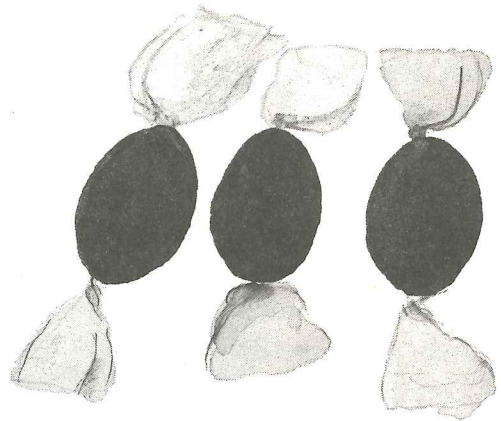


## Schokoladeneier

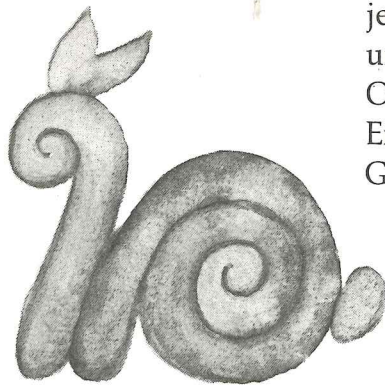
70 g geriebene Bitterschokolade  
100 g Puderzucker  
250 g geriebene Mandeln  
1 Ei

Alle Zutaten miteinander verkneten, Ostereier formen, einzeln in Zellophanpapier eindrehen.



## Osterhasen

140 g Weizenmehl, Type 1050  
50 g abgezogene, geriebene Mandeln  
40 g Puderzucker, gesiebt  
1 Prise Salz  
100 g Butter  
1 Eigelb



Alle Zutaten miteinander verkneten, Teig in Alufolie gewickelt zwei Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Die angegebene Teigmenge reicht für 5 Hasen. Für jeden Hasen zwei Teigschlangen einrollen und mit etwas Eiweiß aneinanderfügen. Ohren und Schwänzchen ebenfalls mit Eiweiß festkleben. Osterhasen bei 180 Grad lichtgelb backen.