

# Osterhasen



## Zutaten:

200g Weizenvollkornmehl  
150g gemahlene Mandeln  
200g Margarine oder Butter  
1 Teelöffel Zimt  
100g brauner Zucker oder 125g Honig  
1 Prise Salz  
1 Ei  
3 – 4 Esslöffel Milch  
1 Becher Vollmilchglasur  
Sesamkörner

## Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, eine Stunde kühl stellen.  
Auf bemehlter Unterlage Hasen ausstechen und bei 150° - 180°C hell backen.  
Nach dem Erkalten die Hasen mit Vollmilchglasur überziehen und den unteren Rand mit Sesamkörnern bestreuen.

Die Mönchmühle im Internet: [www.moenchmuehle.com](http://www.moenchmuehle.com)

# Osterhasen



## Zutaten:

200g Weizenvollkornmehl  
150g gemahlene Mandeln  
200g Margarine oder Butter  
1 Teelöffel Zimt  
100g brauner Zucker oder 125g Honig  
1 Prise Salz  
1 Ei  
3 – 4 Esslöffel Milch  
1 Becher Vollmilchglasur  
Sesamkörner

## Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, eine Stunde kühl stellen.  
Auf bemehlter Unterlage Hasen ausstechen und bei 150° - 180°C hell backen.  
Nach dem Erkalten die Hasen mit Vollmilchglasur überziehen und den unteren Rand mit Sesamkörnern bestreuen.

Die Mönchmühle im Internet: [www.moenchmuehle.com](http://www.moenchmuehle.com)