

# Weihnachtsgebäck Rezepte

## Hasenöhrl

Gattung: Backen, Gebäck, Gebäck, Weihnachten

---

75 g	Butter	1/2	Zitrone; abgeriebene
150 g	Zucker	1/2	Schale
2	Eier	2 Essl.	Orange; abgeriebene
1	Msp. Salz	400 g	Schale
1 dl	Sahne		Kirschwasser
			Mehl

---

Die Butter schaumig schlagen, langsam und abwechselnd Zucker und Eier darunter mischen. Danach Salz, Sahne, abgeriebene Zitrone- und Orangen Schale sowie den Kirsch unter die Masse rühren.

Zuletzt das gesiebte Mehl dazu mischen. Zu einem Teig verkneten und etwa 1 1/2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Knapp 5 mm dick ausrollen und etwa 10 cm lange Rauten ausschneiden. Jedes Teigstück in der Mitte längs einschneiden und einen Zipfel des Vierecks durch die Öffnung ziehen.

Die so entstandenen Öhrli in 170 Grad heißem Öl etwa 4 bis 5 Minuten ausbacken und auf einem Gitter gut abtropfen lassen.