



Schnelle Safranhasen

300g Mehl

1 TL Backpulver

90g Zucker

1 Beutel Vanillezucker

½ Briefli Safranpulver

1 Ei

150g Butter, kalt, in kleinen Stücken

Eigelb und ½ Briefli zum Bestreichen

Alle Zutaten bis und mit Ei miteinander mischen

Butterstückchen mit den anderen Zutaten zerreiben

Vor dem Backen mit einem Eigelb, gemischt ½ Briefli Safran, bestreichen

Auswallen, ausstechen und bei 180°C ca. 10 min backen