Ostereier-Kekse

Das Rezept von den Ostereier-Keksen werten jede feierliche Ostertafel auf. Die süßen Kekse sind ein absoluter Blickfang und lassen sich auch hervorragend verschenken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,2 h

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 2,1 h

Zutaten

1 Stk.	Osterei-Ausstechförmchen (ca. 8x6 cm)

Für den Teig

180 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei (Größe M)
5 Tropfen	Backaroma (Zitrone)

Zum Bestreichen

Nach Belieben	Marillenmarmelade

Für die Dekoration

Nach Belieben	Honig (flüssigen)
1 Packung	Fondant (weiß)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)
Nach Belieben	Zuckerperlen (bunt)

Zubereitung

1. Für die **Ostereier-Kekse** zuerst den Teig herstellen. Dazu die Butter (in Stücken), den

Zucker, das Mehl, das Salz, das Ei und das Zitronenaroma in eine Schüssel geben.

2. Nun alles so lange miteinander verkneten, bis ein glatter Teig entsteht.

3. Diesen anschließend in etwas Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ca. 46 Minuten ruhen lassen.

4. Jetzt den Backofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

5. Dann den Teig dünn ausrollen. Das kann man auf einer bemehlten Arbeitsplatte machen oder auch direkt auf dem Backblech.

6. Danach mit dem Ausstechförmchen Ostereier ausstechen.

7. Diese hinterher auf das Backblech geben (bzw. wenn sie schon drauf liegen, den überschüssigen Teig drumherum entfernen) und die Rohlinge im Ofen ca. 10 Minuten backen. Anschließend komplett auskühlen lassen.

8. Nun den Fondant erst weich kneten, die Arbeitsplatte mit Staubzucker bestäuben und dann ebenfalls dünn ausrollen. Danach erneut mit dem Ausstechförmchen Ostereier ausstechen.

9. Jetzt das ausgestochene Fondant-Ei mit Zacken versehen, sodass es ausschaut, als wäre das mittlere Stück des Eies herausgebrochen. Dazu entweder ein Modellierwerkzeug für Fondant verwenden oder mit einem Messer Zacken einritzen.

10. Dann die Hälfte der gebackenen Kekse dünn mit etwas Honig bestreichen.

11. Nun die Fondant-Eier darauf legen (den mittleren Streifen frei lassen) und leicht andrücken.

12. Hinterher die freie Stelle auf dem Keks mit bunten Zuckerperlen ausstreuen.

13. Als Nächstes die andere Hälfte der Kekse mit etwas Marillenmarmelade bestreichen. Anmerkung: Wenn man die Marmelade leicht erwärmt, lässt sie sich besser streichen.

14. Letztendlich ein Fondant-Keks mit einem Marmeladen-Keks zusammensetzen, leicht andrücken und eventuell etwas trocknen lassen. Die Masse ergibt ca. 12 Doppelkekse.

Tipp

Die Kekse kann man natürlich auch mit anderen Marmeladensorten bestreichen. Wer es schön bunt mag, kann auch zu farbigen Fondant greifen.