Osterkekse

Mit dem Rezept für bunten Osterkekse beeindruckst du deine Freunde und Familie mit deinem Backkunstwerk. Unbedingt ausprobieren und nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 11 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h

Zutaten

für den Teig

300 g	Mehl
200 g	Butter
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei

für die Verzierung

250 g	Staubzucker
2 EL	Frischen Zitronensaft
1 EL	Wasser
	Lebensmittelfarbe (beliebig)

Zubereitung

1. Um köstliche **Osterkekse** zu backen, gibst du zuerst Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und das Ei in eine Schüssel und knetest alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig. Forme den Teig zu einer Kugel und wickle ihn in Frischhaltefolie ein. Lasse den Mürbteig für etwa eine Stunde im Kühlschrank kühlen.

2. Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zirka 0,5 cm dick aus. Steche die

Osterkekse mit Osterformen wie Ostereiern, Küken, Blumen, Schmetterlinge oder Osterhasen aus und lege sie auf Backbleche mit Backpapier. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor und backe die Kekse für 9-11 Minuten goldgelb. Lasse sie dann auf einem Rost auskühlen.

3. Rühre Staubzucker mit Zitronensaft und Wasser glatt und färbe den Zuckerguss mit Lebensmittelfarbe ein.

4. Fülle den Zuckerguss in einen Einwegspritzbeutel und schneide die Spitze nur wenige Millimeter breit ab. Jetzt kannst du die Osterkekse nach Belieben mit Zuckerguss verzieren. Lasse den Zuckerguss vollständig trocknen.

Tipp