

Osterwippen

Das Rezept von den Osterwippen passt prima in die Osterzeit. Das bunte und österliche Gebäck bringt gerade Kindern eine große Freude.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 42 min



Zutaten

Für den Teig

| | |
|---------|--------------------------------|
| 40 g | Butter (weich) |
| 60 g | Zucker |
| 1 Stk. | Ei |
| 1 Prise | Salz |
| 80 ml | Milch |
| 1 TL | Vanilleextrakt |
| 170 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver |

Für den Guss

| | |
|------------|--------------|
| 1 Stk. | Eiweiß |
| 1 Spritzer | Zitronensaft |
| 200 g | Staubzucker |

Für die Dekoration

| | |
|---------------|-------------------------------|
| 15 g | Kokosette |
| Nach Belieben | Lebensmittelfarbe (grün) |
| 1 Paar | Zuckereier (große und kleine) |
| 1 Paar | Schokoladeneier (klein) |

4 Stk. Schokoladenhasen (klein)

Zubereitung

1. Für die **Osterwippen** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Butter mit dem Zucker, dem Ei und der Prise Salz cremig rühren.
3. Danach die Milch, das Vanilleextrakt, das Mehl und das Backpulver unterrühren.
4. Jetzt den zähen Teig in 4 runden Portionen auf das Backblech geben und ca. 12-15 Minuten aufbacken. Anschließend auskühlen lassen.
5. Derweil die Kokosette mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Das geht am besten, wenn man die Farbe mit den Flocken zwischen den Finger zerreibt. Dabei empfiehlt es sich ein paar Handschuhe zu tragen.
6. Nun noch das Eiweiß mit etwas Zitronensaft steifschlagen und hinterher ca. 180-200g gesiebten Staubzucker einrieseln lassen, bis der Guss zäh ist.
7. Zum Schluss großzügig etwas von dem Guss auf das Gebäck auftragen und mit den österlichen Süßigkeiten dekorieren.

Tipp

Die Osterwippen lassen sich schön in Klarsichtfolie verpackt prima verschenken.