

Tici Kaspar

OSTERKEKSE mit 1-2-3 Mürbteig

Für ca. 18-20 Stück:

- 300 g Mehl,
- 200 g Butter, zimmertemperiert
- 80-100 g Staubzucker
- 1 Bio-Ei
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone

Zubereitung:

- Mehl auf die Arbeitsfläche oder in eine Schüssel geben.
- Butterstückchen, Zitronenschale, Staubzucker sowie Vanillezucker dazu geben.
- Zu Bröseln verarbeiten und anschließend das Ei einarbeiten.
- Rasch zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für eine ½ h kühl stellen.
- Die Hälfte vom Teig abstechen und den restlichen Teig gleich wieder in den Kühlschrank stellen. Mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
- Nach Lust und Laune ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 190° ca. 10 Minuten goldbraun backen.
- Die fertig gebackenen Kekse vom Backblech ziehen und auskühlen lassen.
- Nach Belieben z.B. in geschmolzener Schokolade tunken oder mit Marmelade füllen.

TIPP! Für die Osterhasen, weiße Schokolade schmelzen, in einen Spritzbeutel füllen und die Hasenkontur damit umrunden. Auskühlen lassen. Dann in die geschmolzene Schokolade etwas Schlagobers einrühren und die Hasen damit ausfüllen.

Ein halbiertes Giotto dient als Schwänzchen . Gutes Gelingen und frohe Ostern!

Zubereitungszeit: 30 Minuten plus 10 Minuten Backzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht