Bunte Osterkekse

Gebäck » Oster-Gebäck

Zutaten (32 Stück)

» 300g Mehl
» 350g Puderzucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 Prise Salz
» 2 Ei(er)
» 150g Butter/Margarine
» 1 TL Schlagsahne
» 3 EL Zitronensaft
» rote Lebensmittelfarbe
» gelbe Lebensmittelfarbe
» blaue Lebensmittelfarbe
» Zuckerperlen

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Mehl mit 100g Puderzucker, Vanillinzucker, Salz, 1 Ei und Fett in Stückchen zum glatten Mürbeteig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30min kühl stellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3-5mm dick ausrollen und nach Belieben Hasen, Lämmer, Enten und Schmetterlinge ausstechen. Auf 2-3 mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen.

2. 1 Ei trennen. Eigelb mit Sahne verrühren und Figuren damit bestreichen. Blechweise im vorgeheizten Backofen bei 150°C 10-14min backen. Auskühlen lassen.

3. 250g Puderzucker mit Eiweiß und Zitronensaft glatt verrühren. Guss vierteln, einen Teil weiß lassen. Rest rot, gelb, blau einfärben. Jeweils 1EL von dem Guss in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Kekse mit Guss bestreichen und bemahlen. Mit Zuckerperlen und -konfetti verzieren.

Nährwerte: 70kcal/E1g/F3g/KH11g pro Stück

angelegt am: 13.03.2005 Rezept-Nr: 1671

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke