

Ostereier-Kekse

Zutaten:

- für den Teig

530 g Mehl

1/2 TL Salz

1/2 TL Backpulver

230 g weicher Butter

400 g Zucker

1/2 Pkg. Vanillezucker

2 große Eier

2 EL Apfelsaft

Tipp: Der Teig reicht für 2 Portionen und eignet sich gut zum Einfrieren. Wenn ihr aber nicht so viel braucht, macht einfach nur die halbe Masse.

- für die Glasur

Eiklar von 2 Eiern

600 g Staubzucker

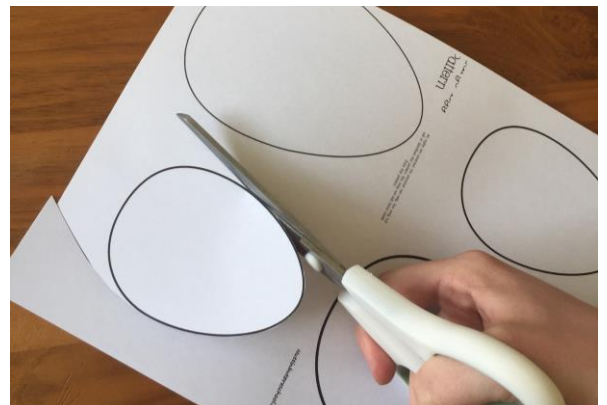
2 EL Zitronensaft

bunte Lebensmittelfarbe

Rezept:

* Als allererstes: Händewaschen nicht vergessen :)

1. Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermengen.
2. Im Standmixer Zucker und Butter verrühren bis die Masse hell und luftig ist.
3. Anschließend Eier und Apfelsaft der Butter-Zucker-Mischung begeben. Dann kommt die Mehlmischung dazu.
4. Dann den Teig auf eine Arbeitsfläche, die man davor leicht mit Mehl bestreut hat, geben. Anschließend die Masse halbieren, in Plastikfolie packen und im Kühlschrank für mindestens 45 Minuten kühlen. (Im Kühlschrank hält der Teig aber mindestens 5 Tage lang, falls man keine Zeit hat die Kekse direkt fertig zu machen.)



5. Falls ihr, so wie ich, keine ovalen Ausstecher zu Hause habt, könnt ihr, während der Teig kaltgestellt wird, die unten eingefügten Schablonen ausschneiden.
6. Den gekühlten Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und mit Ausstechern oder den ausgeschnittenen Schablonen die Eier ausstechen beziehungsweise ausschneiden. Die fertig geformten Eier auf ein Backblech geben und erneut für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben.
7. Die Kekse dann in einem vorgeheizten Ofen bis sie goldgelb sind für 15-20 min bei 180° backen. Dann auskühlen lassen.

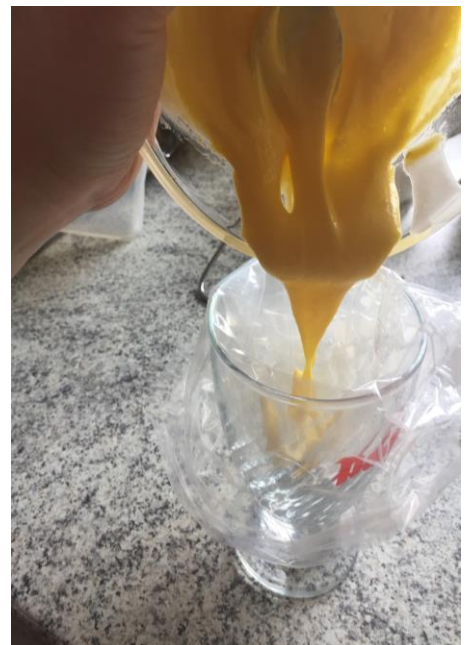


Für die Glasur:

1. Staubzucker in eine große Schüssel sieben, dann Zitronensaft und Eiklar dazugeben und gut verrühren. Wenn die Glasur noch sehr fest ist einfach ein wenig mehr Zitronensaft oder etwas Wasser hinzugeben.
2. Einen Teil der Masse auf kleine Schüsseln aufteilen und die Lebensmittelfarbe dazugeben.



3. Dann die eingefärbte Glasur in kleine Spritzbeutel einfüllen.
Dazu nimmt man am besten ein kleines Plastiksackerl, stülpt es über ein Glas und füllt die Masse ein und dann eine kleine Ecke abschneiden.
4. Jetzt die Kekse nach Belieben verzieren!



5. Dann nochmals die Glasur ordentlich trocknen lassen.
6. Schmecken lassen! :)

Viel Spaß beim Nachbacken und bleibt's gesund. ☺



[#jszuhaue](#)

