

Leckere Osterhasen-Kekse

Kategorien: Plätzchen, Teig, Ostern

Zutaten für: 1 Rezept

1		Ei
125	Gramm	Butter
60	Gramm	Staubzucker (Puderzucker)
175	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver

Anleitung:

1. Schritt Kalte Butter (in Stückchen), Eigelb, Salz, Mehl, Backpulver und Puderzucker zügig miteinander verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Stunde kalt stellen (am besten über Nacht).
2. Schritt Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit den Ausstechförmchen (Osterhasen, Eier etc.) ausstechen. Teig ist ausreichend für ca. 30-40 Stück.
3. Schritt Backofen auf 200 °C vorheizen und die Plätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech ca. 8-10 Minuten goldgelb backen. Gut auskühlen lassen.
4. Schritt Ca. 200 gr Puderzucker und das Eiweiß zu einem glatten Guss verrühren. In mehrere Teile aufteilen und mit verschiedenen Lebensmittelfarben einfärben. Die Kekse mit dem Zuckerguss bemalen und nach eigener Fantasie verzieren.
5. Schritt Kinder helfen dabei besonders gern.