

## Mürbteig-Oster-Kekse (Laktosefrei)

Kategorien: Plätzchen, Laktosefrei

Zutaten für: 6 Portionen

200	Gramm	Mehl (gesiebt, Type 405)
2	Teel.	Backpulver
1	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Butterschmalz
50	Gramm	Puderzucker
1		Ei einige Rosinen (oder Korinthen für die Augen)
	Etwas	Hagelzucker
1		Ei (zum Bestreichen)

### Anleitung:

1. Schritt Aus den ersten 6 Zutaten einen Mürbteig herstellen. Die Kugel mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen, am besten sogar über Nacht. Dann aber mind. 1 Std. vor der Weiterverarbeitung rausnehmen, bis er wieder geschmeidig ist.
2. Schritt Ca. 1 mm dick ausrollen auf einer bemehlten Fläche. Beliebige Figuren ausstechen (Häschen, Schmetterlinge). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen u. mit verkleppertem Ei bestreichen.
3. Schritt Eine Rosine od. Korinthe als Auge aufdrücken, Hagelzucker aufstreuen. Wer es lieber bunt möchte: Liebesperlen zum Verzieren nehmen oder Schokolinsen.
4. Schritt Heißluft-Backofen auf 160 Grad vorheizen, nur ca. 5 - 8 Minuten backen.
5. Schritt Ergibt 2 Bleche, bei Heißluft können sie zusammen gebacken werden. Einschub: 2. von unten u. 4. Leiste, eventuell nach gewisser Backzeit austauschen.