

## Zitronige Ostereier - Kekse

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Butter
	Etwas	Zitronenschale, abgeriebene
	Etwas	Vanillezucker
75	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Milch
150	Gramm	Mehl
75	Gramm	Speisestärke
		N. B. Zitronensaft
		N. B. Kuchenglasur (Zitrone) und n.B. Lemoncurd

### Anleitung:

Butter, Zucker, Vanille und Zitronenschale schaumig rühren. Dann Mehl, Speisestärke Milch und Zitronensaft unterrühren. Den Teig ca. 2-3 mm dick ausrollen und kalt stellen.

Mit einer eierförmigen Keksform ausstechen und aus der Hälfte der Kekse noch zusätzlich ein kleines rundes Loch ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 11 Min. backen und anschließend abkühlen lassen.

Die Hälfte der Kekse (die mit den Löchern) mit Zitronenguss bestreichen und trocknen lassen. Auf die andere Hälfte jeweils einen Klecks Lemoncurd (siehe Rezept auf meiner Homepage) setzen. Dann jeweils 2 verschiedenen Kekse zusammensetzen - fertig sind die Spiegeleier.

Am besten bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern - schon alleine wegen des Lemoncurd