

## Ovis - Mollis (Ital.)

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Land, Italien

Zutaten für: 50 Stück

240	Gramm	Butter
5		Hart gekochte Eigelbe (Eier: Größe M)
120	Gramm	Speisestärke
1		Vanilleschote
120	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Mehl
1/2		Zitrone, abgeriebene Schale davon
		Salz
1		Ei (Ei: Größe M)
250	Gramm	Puderzucker
	Einige	Tropfen Lebensmittelfarbe
		Winzige Zuckerperlen
		Quelle: Netzkoch.de Wehnpl. 2 Rezepte von Ernst
		Knam aus Mailand

### Anleitung:

Das köstliche Eiergebäck zählt zu den italienischen Klassikern :  
Extrafeiner Mürbeteig, der sich wunderbar zum Verzieren eignet

Vorbereitungszeit: 100 Minuten - Backzeit:15 Minuten

Elektro-Ofen auf 150 Grad vorheizen. Vanilleschote längs halbieren,  
Mark herausstreichen. Butter und Zucker verrühren. Eigelbe durch ein  
Sieb drücken, mit Mehl, Vanillemark, Zitronenschale und Salz unter  
die Butter kneten.1 Stunde kaltstellen.

Ei trennen. Blech mit Backpapier auslegen. Teig auf bemehlter Räche  
4 mm dick ausrollen. Verschiedene Formen, z.B. Sterne, Herzen etc.  
ausstechen, aufs Blech legen, die Hälfte mit Eigelb bestreichen. Im  
Backofen bei 150 Grad (Gas: Stufe 1) ca.15 Minuten backen. Auskühlen  
lassen.

Eiweiß mit Puderzucker verrühren. Mit etwas Lebensmittelfarbe färben.  
Die Kekse ohne Eigelb-Glasur damit bestreichen, mit Zuckerperlen  
verzieren