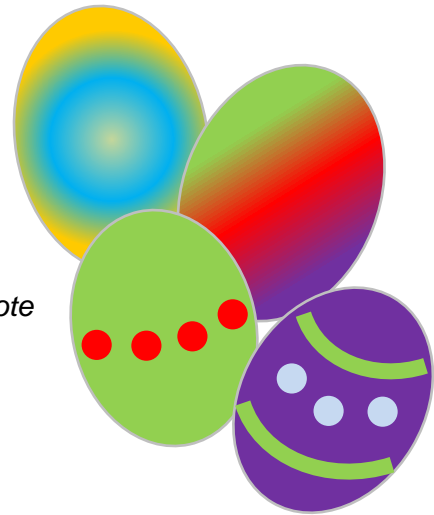


## Rezept Osterkekse

Mürbeteigplätzchen (ca. 2 Bleche/50 Kekse)

- 100 g Butter, weich
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Tütchen Vanillezucker oder eine frische Vanilleschote
- 200 g Weizenmehl
  
- Etwas Mehl zum Einstreuen der Arbeitsfläche
  
- Puderzucker
- Wasser, farbigen Saft oder Zitrone für den Zuckerguss
- wenn ihr habt bunte Zuckerstreusel



Für den Teig müsst ihr Mehl, Zucker, Vanillezucker, Ei und weiche Butter miteinander zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig wickelt ihr danach in Frischhaltefolie ein und stellt ihn mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

Denn wenn der Teig zu weich ist, dann lässt er sich nicht gut ausrollen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Oster-Keksausstechern kleine Kekse ausstechen.

Wenn ihr keine Osterausstecher habt, dann könnt ihr auch unterschiedlich große Gläser nehmen. Diese sollten nur einen dünnen Rand haben, denn dann geht das Ausstechen einfacher. Wenn ihr die Kekse auf das Backblech legt zieht ihr sie vorsichtig ein bisschen in die Länge, so dass aus dem Kreis ein Oval wird. Und zack habt ihr ein Osterei.

Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Ofen auf 170 Grad (Umluft: 150 Grad) vorheizen. Kekse auf das Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten backen. Kekse vollständig abkühlen lassen.

Danach könnt ihr sie mit Zuckerguss und Streuseln verzieren.

### ***Für die Profibäcker noch ein Extratipp:***

Kennt ihr von Weihnachten die Spitzbuben? Also die doppelten Kekse mit der Marmelade dazwischen und wo im oberen Keks ein Loch ist wodurch man die Marmelade sehen kann?

So könnt ihr auch Osterspiegeleierkekse backen. Ihr braucht zusätzlich nur noch eine leckere gelbe Marmelade, wie Aprikosen- oder Orangenmarmelade.

Für die Spiegeleierkekse stecht ihr Ostereierkekse aus legt sie auf das Blech und bei der Hälfte Kekse stecht ihr zusätzlich ein Loch in der Mitte aus.

Wenn die Kekse gebacken und etwas abgekühlt sind bestreicht ihr die untere Hälfte der Kekse mit Marmelade und setzt die Kekse mit dem Loch obendrauf. Nach etwas Puderzucker drüber eure Osterspiegeleierkekse sind fertig.