

Oster-Kekse

Dazu benötigt ihr:

- 250 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 125 g Butter

Zum Verzieren:

- Jede Menge Lebensmittelfarbe, Zuckerschrift, Zuckerstreusel etc.
- Ggf. für Zuckerguss: Zitronensaft und Puderzucker

Alle Zutaten für den Teig werden zu einem glatten, geschmeidigen Teig verrührt. Das kannst du mit den Händen machen oder auch mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine (Eltern fragen!).

Der Teig muss dann für eine halbe Stunde in den Kühlschrank, am besten etwas plattgedrückt.

Danach geht es richtig zur Sache: auf einer bemehlten Arbeitsfläche rollst du den Teig mit einem Nudelholz dünn aus und schneidest ihn in möglichst gleichgroße Ovale (damit die Kekse nachher wie Eier aussehen, logisch!)

Diese legst du auf ein mit Backpapier belegtes Blech und schiebst sie für 12-15 Minuten in den Ofen, bei 180°-200° (kommt immer ein bißchen auf den Ofen an).

Während die Plätzchen backen, kannst du schonmal einen Zuckerguss anrühren: dazu nimmst du Puderzucker und rührst so viel davon in Zitronensaft, bis eine weißliche, dicke Masse entsteht. Wenn du den Puderzucker siebst, gibt es keine Klümpchen im Zuckerguss. Wenn du magst, kannst du den Guss auch portionieren und mit Lebensmittelfarbe einfärben.

Wenn die Kekse fertig und abgekühlt sind, kommt das Beste: VERZIEREN!!!!

Hier kannst du deiner Fantasie freien Lauf lassen, egal ob Streifen oder Punkte – erlaubt ist, was gefällt...

Dann kommt das Schwierigste: warten bis alles getrocknet ist...

Lasst es euch schmecken und schöne Ostern!



JH W



KJH G

