

Osterkekse (Zutaten)

(nach einem Rezept aus der Küche der Gruppe vom Instituts St. Bonifatius in Fulda)

das wird gebraucht:

220 g Weizenmehl (Type 405)
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei (Gr. M)
125 g weiche Butter
1 - 2 EL Backkakao



So wird es gemacht:

Das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker, das Ei und die weiche Butter vermengen und zu einem Teig kneten.

Dann den Teig halbieren.

Den einen Teil nicht gefärbt in Frischhaltefolie gewickelt und in den Kühlschrank legen.

Die andere Teighälfte mit Kakao einfärben, kurz verkneten und dann auch in Folie gewickelt und auch in den Kühlschrank stellen.

Mindestens 30 Minuten sollten die Teighälften im Kühlschrank sein.

Jetzt entstehen die Keksrohlinge:

Auf die Arbeitsfläche mit etwas Mehl streuen.

Die Teighälften darauf ausrollen und mit Oster-Keksausstechern kleine Kekse ausstechen (z. B. Hasen-Ausstecher für den braunen Teig, Ei-Ausstecher den für hellen Teig).

Ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 150 Grad) vorheizen.

Die Kekse auf das Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten backen.

Kekse vollständig abkühlen lassen.



Dann können die Ostereierkekse noch mit Lebensmittelfarbe verziert werden.



Guten Appetit!!!

