

# Bunte Osterküchlein

Süßes Kleingebäck in österlichen Formen für die Kaffeetafel

etwa 8 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Fett

### All-in-Teig:

100 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

50 g weiche Butter oder

Margarine

2 Eier (Größe M)

### Zum Verzieren:

3 EL Puderzucker

etwa 1 TL Zitronensaft oder Wasser

Dr. Oetker Zuckerschrift

Dr. Oetker Gebäckschmuck

## 1 Vorbereiten:

Den Backofenrost auf die Arbeitsfläche stellen. Die Osterformen fetten und zum Befüllen daraufstellen. Backofen vorheizen. **Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C**

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln in die Formen füllen. Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 18 Minuten**

Gebäck in den Formen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Verzieren:**

Gebäcke aus den Formen lösen. Puderzucker sieben und mit Zitronensaft oder Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Eier und Hasen mit dem Guss bestreichen und mit Zuckerschrift und Gebäckschmuck dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können, wenn Sie nur 4 Formen haben, auch die Hälfte des Teiges zubereiten.
- Sie können die Küchlein ohne Verzierung einfrieren.

