

Osterkekse

Weißer Hasen-Kekse mit Puderzucker bestäubt und Möhren-Kekse mit orangefarbenem Puderzuckerguss

etwa 75 Stück



gelingt leicht

☉ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher Hase & Karotte, 2-tlg.
oder andere österliche Motive

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Vanille-Mandel
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine

Zum Bestreichen:

etwa 3 EL Milch

Guss:

100 g Puderzucker
etwa 2 TL Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Wie backt man Osterkekse?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

3 Teig portionsweise 3-4 mm dünn auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und Oster-Motive ausstechen. Die Plätzchen auf das Backblech legen, mit Milch bestreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.



Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Guss anrühren:

Puderzucker sieben und mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Nach Wunsch mit Back- & Speisefarbe einfärben und die Osterkekse damit verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können statt Dr. Oetker Finesse Geriebener Zitronenschale auch Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale verwenden.
- Sollten Sie nur 1 Backblech haben, können Sie die übrigen Plätzchen auf zurecht geschnittenem Backpapier vorbereiten und nachher ganz einfach auf das Blech ziehen.
- Noch schneller geht es, wenn Sie die Plätzchen mit Puderzucker bestreuen.

