





# Zweierlei Osterkekse

Feine Plätzchen süß verziert

etwa 60 Stück    gelingt leicht  bis 80 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

## Knetteig:

250 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (der Größe M)  
125 g weiche Butter oder Margarine  
1 EL Dr. Oetker Kakao

## Zum Verzieren:

etwa 50 g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , gelb  
50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Vollmilch  
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack  
Dr. Oetker Zuckerschrift , rot  
Zuckereier

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Kakao, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig halbieren. Eine Hälfte mit dem Kakao verkneten. Beide Teige auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Aus dem hellen Teig kleine Küken ausstechen und mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Aus dem dunklen Teig kleine Osterhasen ausstechen und ebenfalls auf das Backblech legen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 11 Minuten**

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



**3 Verzieren:**

Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren und mit gelber Speisefarbe einfärben. Die Küken damit bestreichen und den Guss fest werden lassen. Kuvertüre bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Die Hasen damit bestreichen und Kuvertüre fest werden lassen. Plätzchen mit der Zuckerschrift dekorieren und die Eier festkleben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck in gut schließenden Dosen aufbewahren (etwa 2 Wochen).

