

OSTERKEKSE ZUM AUSSTECHEN

40 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



50 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Bleche Osterkekse

- 500 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen geriebene Zitronenschale
- 1 Päckchen geriebene Orangenschale
- 750 g Weizenmehl
- 200 g Puderzucker
- 40 g Zucker
- 5 EL Multivitaminsaft
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei



Zubereitung:

1. Knete die weiche Butter mit den anderen Zutaten kräftig durch, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Wenn du einen Thermomix besitzt, so übernimmt er diese Aufgabe für dich in einer Minute auf Stufe 5.
2. Stelle den Teig für mindestens 30 Minuten kalt, damit er sich später gut ausstechen lässt und dir nicht reißt.
3. Streue etwas Mehl auf deine Arbeitsfläche und rolle den Teig dünn aus. Nun kannst du beliebige Plätzchen ausstechen. Wenn du magst, kannst du sie vor dem Backen mit bunten Streuseln bestreuen und diese mit backen. Dann ersparst du dir das Verziern danach.
4. Lege die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backe sie bei 175°C Ober- und Unterhitze für etwa 10 Minuten im vorgeheizten Backofen. Die genaue Backzeit variiert je nach Gerät - wenn die Kekse langsam Farbe bekommen sind sie genau richtig.
5. Lass die Osterkekse richtig auskühlen, bevor du sie verzierst. Ich empfehle dir einen [Zuckerguss](#) aus Puderzucker und Zitronen- oder Orangensaft zum Osterkekse dekorieren. Bestreiche die Frühlingskekse damit und verziere sie dann mit Streuseln und Gebäcksmuck deiner Wahl sowie mit Zuckerstifen.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

