Spiegelei-Kekse

15 Min		28 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 3 Bleche voll Kekse

Für den Mürbeteig

- 200 g Butter (weich)
- 300 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für die Deko

- Puderzucker
- Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe (gelb, oder Kurkuma)

Zubereitung:

1. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und knete sie zu einem geschmeidigen Butter-Mürbeteig. Wickle ihn in Folie ein und stelle ihn für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.
2. Belege ein Blech mit Backpapier und heize deinen Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
3. Knete den Teig nochmal durch und rolle ihn aus. Schneide mit einem spitzen Messer spiegeleiförmige Figuren aus. Lege sie auf das Blech und backe sie je nach Größe für 10-12 Minuten. Lass sie anschließend gut auskühlen.
4. Verrühre den Puderzucker mit etwas Zitronensaft und pinsele die Spiegelei-Kekse damit ein. Färbe den Zuckerguß anschließend gelb und gib auf jeden Keks einen dicken Klecks als Eigelb. Lasse die Kekse dann gut trocknen.