

Bunte Ostereikexe

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 50 Stück

500 g Mehl
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Butter
2 Eier
1/2 Päckchen Backpulver
500 g Puderzucker
Lebensmittelfarbe

Besonderes Zubehör

Ausstecher in Eiform (ca. 10 cm)

Wenn es um Ausstechplätzchen geht, dann gibt es für mich nur dieses Teigrezept. Es ist absolut gelingsicher, der Teig kommt auch ohne Ruhezeit klar und die fertig gebackenen Kekse bleiben sogar unverpackt lange knusprig.

Diese süßen Ostereikexe kannst du super mit Kindern zubereiten, ausstechen und verzieren. Wenn du vor dem Backen ein kleines Loch in die Kekse stichst, kannst du sie übrigens auch als Deko an deinen Osterstrauch hängen.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Butter, Zucker und Vanillezucker mit einem Mixer mit Knethaken verrühren. Eier dazugeben. Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren. Mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

- 3 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Ostereier ausstechen, auf Backpapier legen und ca. 10 Minuten im heißen Ofen backen. Aus dem Ofen holen und auskühlen lassen.

- 4 -

Etwas Wasser teelöffelweise unter den Puderzucker rühren, bis ein dicker Guss entsteht. Zuckerguss auf kleine Schälchen aufteilen und mit Lebensmittelfarbe einfärben. Guss in einem Schälchen weiß lassen und mit einem Teelöffel Wasser verdünnen.

- 5 -

Keks mit farbigem Guss verzieren. Weißen Zuckerguss mit einem Teelöffel vorsichtig in den farbigen Guss tropfen lassen. Alle Kekse auf diese Art verzieren und - am besten über Nacht - trocknen lassen.