Ein Angebot der
kath. Seelsorgeeinheit Süßen-Gingen-Kuchen
Mail: KinderGlaubenSuessen@web.de

Osterkekse

Osterkekse

<u>das brauchst du:</u>

1 Keksausstecher z.B. in Eiform
1 kreisrunden Ausstecher um die Ei-Mitte auszustechen
200g Orangenmarmelade
Puderzucker zum bestäuben
Backblech mit Backpapier

<u>Zutaten:</u>

Für den Mürbeteig:
300 g Mehl
200 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz

<u>und so geht es:</u>

1. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für den Mürbeteig Mehl, Butter, Zucker und Salz zu einem Teig verkneten und ausstechen.
3. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Ostereier ausstechen. Pro Osterkeks werden 2 Ostereier ausgestochen.
4. Die Hälfte der ausgestochenen Ostereier mittig mit dem kreisrunden Ausstecher ausstechen
5. Ostereier-Rohlinge mit und ohne Loch auf das vorbereitete Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Nach dem Backen die Kekse abkühlen lassen.
6. Die Ostereier mit Loch mit Puderzucker bestäuben und mit dem Osterei-Keks zusammensetzen.
7. Orangenmarmelade in einen Topf geben und gut aufkochen. Aufgekochte Marmelade in die Löcher der Osterkekse füllen. Die Marmelade fest werden lassen.

Rezept aus Kaffee oder Tee