

Rezept

Osternestkekse

Du brauchst

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 2 Pckg. Vanillezucker
- 8 g Backpulver
- 2 Eier
- Milch nach Bedarf

Für den Belag

- 250 g Puderzucker
- grüne Lebensmittelfarbe
- Wasser, bunte Zuckereier



So geht's

1. Gib Mehl, Zucker, Butter, Vanillezucker, Backpulver, ein ganzes Ei sowie ein Eigelb in eine große Schüssel und verknete alles zu einem glatten Mürbeteig. Sollte der Teig zu fest sein, gib einfach etwas Milch dazu.
2. Schneide ca. 8 bis 10 cm große Stücke und forme sie auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu Nestern.
3. Backe die Kekse nun im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze für ca. 12 Minuten. Lasse sie auskühlen.
4. Anschließend rührst du aus Puderzucker, etwas lauwarmem Wasser und grüner Lebensmittelfarbe einen Zuckerguss an. Das wird das "Ostergras" auf den Keksen.
5. Wenn der Zuckerguss noch feucht ist, legst du 3 bunte Zuckereier darauf. Dann lässt du es trocknen.
6. Fülle ein paar Kekse in das transparente Butterbrottütchen aus der Oster Bossel BOXX und mache eine schöne Schleife drum – das ideale Ostergeschenk!

SCHMECKEN LASSEN!