



Geringelte Osterkekse

Conni liebt es, Kekse auszustechen. Und das nicht nur zu Weihnachten! Kurz vor Ostern backt sie eiförmige Osterkekse. Die hängt Conni zur Deko mit bunten Bändern an den Osterstrauch. Aber nur, wenn sie nicht vorher weggefutert werden.

 3 Stunden

 Mittel

 1 Backblech

Zutaten

125g	weiche Butter
80g	Puderzucker
1 Tütchen	Vanillezucker
2	Eigelb
250g	Mehl + etwas Mehl zum Ausrollen
Zum Verzieren	Puderzucker
	Rote-Beete-Saft / rote Lebensmittelfarbe / rote Zuckerschrift

Schritte

- 1 Rühre zuerst Zucker, Vanillezucker, Butter und Eigelb in der Schüssel zusammen. Nun kannst Du nach und nach das Mehl unterrühren bis der Teig ganz glatt ist.
- 2 Wickle den Teig in Frischhaltefolie ein und lege ihn für 2 Stunden in den Kühlschrank.
- 3 Nach der Kühlzeit kannst Du die Plätzchen ausstechen! Heize währenddessen den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor.
- 4 Streue etwas Mehl auf Deine Arbeitsfläche und auf das Nudelholz. Rolle den Teig etwa zwei Millimeter dick aus. Mit einem eiförmigen Keksausstecher stichst Du nun die Kekse aus und legst sie auf das Blech. Du kannst auch die Öffnung einer Papprolle in Eiform drücken und damit die Kekse ausstechen.
- 5 Wenn alle Kekse auf dem Blech liegen, bohrst Du mit dem Holzstäbchen oder einem Strohhalm in jeden Keks ein Loch zum Aufhängen. Es muss so groß sein, dass Dein Band gut hindurch passt, auch nachdem die Kekse gebacken wurden.
- 6 Backe die Kekse für circa 10 Minuten. Da jeder Ofen anders heizt, behalte die Kekse im Blick.
- 7 Lass die Kekse nach dem Backen komplett auskühlen. Danach kannst Du sie bunt verzieren – wie Ostereier!
- 8 Möchtest Du die Kekse im Conni-Look dekorieren? Dann trage zuerst eine weiße Schicht Zuckerguss auf. Mische dazu Puderzucker mit etwas Wasser. Wenn die erste Gusschicht ganz trocken ist, rührst Du eine rote Zuckergussmischung aus etwas Rote-Beete-Saft und Puderzucker an. Male damit rote Streifen auf die Kekseier. Wenn alles getrocknet ist, ziehst Du rote Bänder zum Aufhängen durch die Löcher und verknotest sie. Schon kannst Du die Kekse an den Osterstrauch hängen!

Das brauchst du noch

Für die Kekse:

- Rührschüssel
- Rührgerät
- Küchenwaage
- Frischhaltefolie
- Backblech
- Backpapier
- Nudelholz
- Ausstechförmchen in Ei-Form (oder eine Papprolle)
- Holzspieß oder Zahnstocher

Für die Zuckergussdeko:

- Kleine Schüssel
- Löffel
- Backpinsel
- Dünne rote Schleife oder rotes Küchengarn
- Eventuell eine kleine Spritztüte