


Osterkekse

etwa 75 Stück

 gelingt leicht bis 80 Min.**Für das Backblech:**

Backpapier
Ausstecher Hase und Karotte
(etwa 6 cm) oder andere österliche
Motive

Knetteig:

200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
1 Pck. Dr. Oetker Gala
Puddingpulver Vanille-Mandel
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder
Margarine

Zum Bestreichen:

etwa 3 EL Milch

Guss:

100 g Puderzucker
etwa 2 TL Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

3 Teig portionsweise 3-4 mm dünn auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und Oster-Motive ausstechen. Die Plätzchen auf das Backblech legen, mit Milch bestreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Guss:

Puderzucker sieben und mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Nach Wunsch mit Back- & Speisefarbe einfärben und die Kekse damit verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können statt Dr. Oetker Finesse Geriebener Zitronenschale auch Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale verwenden.
- Sollten Sie nur 1 Backblech haben, können Sie die übrigen Plätzchen auf zurecht geschnittenem Backpapier vorbereiten und nachher ganz einfach auf das Blech ziehen.
- Noch schneller geht es, wenn Sie die Plätzchen mit Puderzucker bestreuen.