

Rezept für Oster-Kekse:

ZUTATEN

3 Dotter
1 Pkg. Vanillezucker
1 kleine Prise Salz
380 g glattes Mehl
210 g kalte Butter
100 g Staubzucker

„Keksausstecher für Ostern“
Erhältlich bei:
www.servusmarktplatz.com

AUCH ZU OSTERN MÖCHTEN WIR NICHT AUF SELBSTGEMACHTE KEKSE VERZICHTEN UND BACKEN UNS DAS SÜSSE GEBÄCK MIT SCHÖNEN OSTERMOTIVEN.

1. Am schönsten werden die selbstgemachten Kekse mit den herzigen Ostermotive-Ausstechern von www.servusmarktplatz.com
2. Für den Teig: Dotter mit Vanillezucker und Salz in einer Schüssel verrühren.
3. Dann das Mehl mit der Butter verbröseln. Staubzucker und verquirlten Dotter zur Mehlbutter geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde kühl rasten lassen.
5. Das Backrohr auf 180°C vorheizen und den Teig

nochmals durchkneten.
6. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig etwa 3 mm dick ausrollen.
7. Kekse mit den Oster-Keksausstechern ausstechen und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech legen. Im vorgeheizten Rohr auf der mittleren Schiene ca. 11 Minuten hell backen. Auskühlen lassen und genießen.
8. Die Keksausstecher eignen sich nach dem Backen auch als schöne Deko für den Ostertisch.

