

BUNTE OSTERKEKSE

★★★★★ 4.8 bei 20 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>))
zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, dann die in Stücke
geschnittene Butter, den Zucker und das Ei dazugeben. Mit
Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu
einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine
Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2** Danach den Teig mit Hilfe von etwas Mehl ausrollen und
Kekse ausstechen.
- 3** Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 10 Minuten
backen.
- 4** Für die Zuckerglasur das Eiklar mit dem gesiebten
Staubzucker gut verrühren, bis die Glasur die gewünschte
Konsistenz erreicht hat. Die fertige Masse in ein
Frischhalte-sackerl füllen und unten ein winziges Eck
wegschneiden. Die Osterkekse nach Wunsch mit
Zuckerglasur, Streusel, getrockneten Blüten und Marmelade
verziern.

Zutaten

FÜR CA. 50 KEKSE

TEIG

300 g Weizenmehl 700
200 g Butter
80 g Zucker
1 Ei

ZUCKERGLASUR

1 Eiklar
250 g Staubzucker

ZUM VERZIEREN

Streusel
getrocknete Blüten
Marmelade nach
Wunsch