# BUNTE OSTERKEKSE

4.8 bei 20 Bewertungen

1 h 30 min | Mürbteig | 1 h | Heißluft | 170 Grad | 10 min



## Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (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 Frischhaltesackerl füllen und unten ein winziges Eck wegschneiden. Die Osterkekse nach Wunsch mit Zuckerglasur, Streusel, getrockneten Blüten und Marmelade verzieren.

## 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