OSTERKEKSE

4.8 bei 46 Bewertungen

1 h 30 min | Mürbteig | 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.

Zutaten

FÜR CA. 50 KEKSE

TEIG

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

Hasenausstecher oder andere Osterform