

Osternascherei (von Lotta)

Und so einfach geht`s.

Ihr braucht:

- 200g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 1 Pck. Puddingpulver Vanillin-Mandel
- geriebene Zitronenschale
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 125 g weiche Butter

zudem:

- 3 EL Milch zum Bestreichen
- Puderzucker zum Verschönern oder Puderzucker mit Wasser für einen Guss



Zubereitung:

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

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: ca. 10 Minuten

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Puderzucker sieben und mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Nach Wunsch mit Back- & Speisefarbe einfärben und die Kekse damit verzieren.

