Osterkekse

Einfach Backen / Maria Panzer

Backen:	**12 Min.**
Abkühlen:	**40 Min.**
Dauer:	**40 Min.**
Niveau:	**Einfach**

ZUTATEN (FÜR 60 STÜCKE)

220 g	Weizenmehl (Type 405)
120 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei (Gr. M)
125 g	weiche Butter
1 EL	Backkakao
	etwas Mehl zur Teigverarbeitung
	etwas Zuckerschrift (bunt oder mit Schoko-Geschmack)

1. SCHRITT

220 g Weizenmehl (Type 405), 120 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Ei (Gr. M) , 125 g weiche Butter, 1 bis 2 EL Backkakao

Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillezucker, Ei und weiche Butter miteinander verkneten. Teig halbieren. Einen Teil uneingefärbt lassen und in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen. Den zweiten Teig mit Kakao einfärben, kurz verkneten und dann ebenfalls in Folie gewickelt kalt stellen. Beide Teige mindestens 30 Minuten im Kühlschrank lassen.

2. SCHRITT

etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Teige auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und mit Oster-Keksausstechern kleine Kekse ausstechen (zbsp. Hasen-Ausstecher für braunen Teig, Ei-Ausstecher für hellen Teig). Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Ofen auf **170 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 150 Grad)** vorheizen. Kekse auf das Blech legen und im vorgeheizten Ofen **ca. 10-12 Minuten** backen. Kekse vollständig abkühlen lassen.

3. SCHRITT

etwas Zuckerschrift (bunt oder mit Schoko-Geschmack)

Zum Dekorieren die bunte Zuckerschrift auspacken und nach Packungsanleitung vorbereiten. Die Kekse mit der Zuckerschrift nach Belieben verzieren. Falls du die Kekse nicht so bunt magst, kannst du sie auch alle mit der Schoko-Zuckerglasur verzieren.