Versuchsküche

# Osterkekse

etwa 75 Stück gelingt leicht bis 80 Min.

**Für das Backblech:**

Backpapier

Ausstecher Hase und Karotte (etwa 6 cm) oder andere österliche Motive

**Knetteig:**

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Vanille-Mandel

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

1 Ei (Größe M)

125 g weiche Butter oder Margarine

**Zum Bestreichen:**

etwa 3 EL Milch

**Guss:**

100 g Puderzucker

etwa 2 TL Wasser

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**
**Heißluft: etwa 160°C**

## 2 Knetteig:

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

3 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: etwa 10 Min.**

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

## 4 Guss:

Puderzucker sieben und mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Nach Wunsch mit Back- & Speisefarbe einfärben und die Kekse damit verzieren.

## Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können statt Dr. Oetker Finesse Geriebener Zitronenschale auch Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale verwenden.
- Sollten Sie nur 1 Backblech haben, können Sie die übrigen Plätzchen auf zurecht geschnittenem Backpapier vorbereiten und nachher ganz einfach auf das Blech ziehen.
- Noch schneller geht es, wenn Sie die Plätzchen mit Puderzucker bestreuen.