

Osterausstecher



https://www.einfachbacken.de/sites/einfachbacken.de/files/styles/750_565/public/2019-01/osterkekse-2.jpg?h=a1e1a043&itok=JB2eXv1g

Du brauchst:

- 220g Mehl
- 120g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 125g weiche Butter
- 1 EIL Backkakao
- Zuckerdekor zum Verziern
- Oster-Ausstechformen

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Ei, dem Zucker und der Butter vermengen und den Teig anschließen halbieren. Einen Teil davon uneingefärbt lassen, in Frischhaltefolie einpacken und kühlen. Den anderen Teil mit Kakao einfärben, in Folie wickeln und kühlen. Beide Teige sollten min. 30 min. lang im Kühlschrank sein. Die Teige anschließend auf der leicht mit Mehl betreuten Arbeitsfläche ausrollen und dann die Formen ausstechen und auf ein Backblech geben. Anschließend den Ofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und ca. 10-12 min. backen. (Die Ausstecher können entweder vor dem Backen mit Zuckerdekor, oder danach mit Zuckerschrift verziert werden.)