

Osterkekse

Zutaten: 130 g Butter, ½ Ei, 70g Zucker, 200g Mehl, 1 Prise Salz,
1 gestrichener TL Backpulver (ergibt etwa 45 kleine Kekse)
100g Puderzucker, verschiedene Zuckerstreusel



1. Weiche **Butter**, **Ei** (das Ei aufschlagen, verquirlen und die Hälfte davon nehmen) und **Zucker** schaumig rühren.
2. **Mehl**, **Backpulver**, **Salz** hinzufügen.
3. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig in Folie gewickelt eine Stunde kaltstellen.
5. Den Teig etwa 5 mm dick ausrollen. Mit Förmchen ausstechen oder die Kopiervorlage auf Karton kleben und den Hasen mit dem Messer ausschneiden.
6. Auf Backpapier im vorgeheizten Backofen 200°C ca. 10-15 Minuten backen.
7. Die Plätzchen auskühlen lassen.
8. **Puderzucker** mit wenig Wasser oder Zitronensaft verrühren. Die Plätzchen damit bestreichen und verzieren.

