

Osterkekse

Arbeitsmaterialien:

- Küchenmaschine
- Ausstechförmchen
- Rührschüssel
- Messbecher bzw. Messlöffel



Für die Kekse:

320 g Mehl	
150 g Puderzucker	
1 Prise Salz	
1 TL Zitronenschale	in einer Küchenmaschine, am besten mit Messereinsatz vermengen.
200 g kalte Butter	in Würfel schneiden und nach und nach zur Mehlmischung hinzugeben. Zum Schluss
1 Eigelb	hinzufügen und noch einmal durchmixen. Den Teig noch einmal mit der Hand durchkneten, in Folie packen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig ausrollen und ausstechen. Achtet darauf, dass Ihr bei dem Deckel noch einmal einen kleinen Kreis ausstecht. Alles aufs Blech und 8 Minuten backen.

Die Deckel nach dem Abkühlen nach Belieben dekorieren.

Für die Füllung:

Lemoncurd, Nuss-Nougatcreme o.ä.	vorsichtig auf die Böden geben. Die Deckel gleich drauflegen - fertig.
----------------------------------	--