

LECKERE OSTER-REZEPTE

OSTEREIER-PLÄTZCHEN

Wer sagt eigentlich, dass Weihnachten die Zeit zum Plätzchenbacken ist? Wir finden: Ostern und Plätzchenbacken passt auch toll zusammen!

Du brauchst:

- 400 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 250 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- Abrieb von einer Zitrone
- 1 Ei

Zum Verzieren:

- 200 g Puderzucker
- 2-3 EL Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe
- Lebensmittelfarbstifte
- gegebenenfalls Fondant

Außerdem:

- Papier-Schablonen (s. Seite 2)



Und so geht's:

1. Vermische alle Teig-Zutaten miteinander und knete sie mit den Knethaken des Handmixers ordentlich durch. Stell den Teig eine halbe Stunde in den Kühlschrank.
2. Jetzt roll den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 5 mm dünn aus. Dann nimm eine Schablone, leg sie auf den Teig und schneide mit einem spitzen Messer drum herum, leg das ausgeschnittene Teig-Ei auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
3. Wenn du zwei Bleche voll mit ausgeschnittenen Ostereierplätzchen hast, schieb diese in den Ofen und back die sie für 10 Minuten bei 160 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen.
4. Zieh die Plätzchen nach dem Backen vorsichtig (sie sind heiß noch sehr empfindlich!) mit dem Backpapier auf einen Rost zum Auskühlen – erst wenn sie ausgekühlt sind, kannst du sie verzieren.
5. Dafür verrühr den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss. Teil den Guss in verschiedene Portionen und färb ihn mit der Lebensmittelfarbe ein. Bestreiche dann die Plätzchen damit.
6. Wenn alles gut durchgetrocknet ist, kannst du mit dem Lebensmittelfarbstift noch kleinere Verzierungen vornehmen oder aus Fondant Kükenflügel ausschneiden und aufkleben. Denk dir selbst tolle Muster und Verzierungen aus!

TIPP: Die Plätzchen halten ein paar Wochen, wenn du sie in eine gut schließende Dose gibst!

NOCH MEHR VERRÜCKTE OSTER-REZEPTE,
TOLLE BASTELIDEEN UND LUSTIGE
OSTERGESCHICHTEN FINDEST DU IM BUCH!



