Kunterbunte Ostereier-Kekse

Du brauchst für die Kekse:

- 125 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- 65 g kalte Butter
- Mark einer Vanilleschote
- Prise Salz
- 1 Eigelb
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone

Für die Dekoration nimmst Du:

- Richie's Bakery: Rollfondant weiß
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Lila, Türkis, Gelb, Grün, Orange und Rot
- Royalicing

Los geht's:

1. Siebe das Mehl mit dem Puderzucker in eine Schüssel und gib die kalte Butter dazu. Das Vanillemark, Salz, Eigelb und Zitronenabrieb gibst Du ebenfalls hinzu.
2. Verknete alle Zutaten zu einem glatten Mürbteig und lasse ihn 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
3. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rollst Du den Teig ca. 3 mm dick aus und stichst mit einem ovalen Ausstecher die Eier aus.
4. Im vorgeheizten Backofen bäckst Du die Kekse bei 180 Grad Unter-/Oberhitze ca. 10 Minuten lang, bis sie goldgelb sind.
5. Lasse sie anschließend auskühlen.
6. Rolle den weißen Fondant dünn aus und steche ebenfalls Ovale aus. Mit einem Teigroller teilst Du die Fondanteier in der Hälfte.
7. Mische die Glitzer Cubies und gib sie in eine kleine Schale.
8. Die Kekse bestreichst Du dünn mit Royalicing und beklebst sie mit den halben Fondantovalen. Dann drückst Du sie in die Glitzer Cubies Mischung.

Richie's BAKERY

Web
www.richies-bakery.de

Facebook
www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach