

Ostereier etwa 20 Stück

für den Teig :

50 g Zucker
200 g Mehl
1 Ei
100 g Butter

Glasur:

100 g Puderzucker
1 TL Zitronensaft
Wasser



Speisefarbe (od. Kurkuma, Matcha-Pulver, Kakao, Erdbeerpulver...)

So geht's

Mürbteig herstellen - Mehl, Zucker, kalte Butter und Ei verkneten.

Teig eingewickelt im Kühlschrank mindestens 1 h ruhen lassen.

Dann den Teig ausrollen, mit Hilfe eines Glases Kreise ausstechen und diese vor dem Ablegen auf das mit Backpapier belegte Blech leicht oval ziehen.

Bei 180 °C ca. 12 min backen.

Aus Puderzucker, Zitronensaft und Wasser eine zähflüssige Puderzuckerglasur herstellen und in unterschiedlichen Farben einfärben.

Jeweils in einen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und die Muster auf die Kekse spritzen. Gut trocknen lassen bevor ihr sie in eine Dose schichtet.

Tipp: Ihr könnt die Kekse auf der Rückseite auch mit Marmelade, oder Nutella bestreichen und zusammenkleben. Dann habt ihr leckere Doppeldecker-Kekse.