

OSTERKEKSE

Für ca. 40 Stück

Zutaten

- 340 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 200 g Butter
- 5 EL Holunderblütensirup

- 1 Eiweiss
- 20 g Zucker

Anleitung:

1.) Das Mehl auf die Arbeitsplatte sieben und in die Mitte eine Mulde drücken, in diese den Zucker und 1 Prise Salz geben und mit dem Eigelb vermengen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und auf dem Mehtrand verteilen. Den Holunderblütensirup hinzugeben und alles gut mit einem Messer durchhacken, damit der Teig nicht zu schnell erwärmt wird. Dann den Teig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig flachdrücken und mit Frischhaltefolie abgedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2.) Den Backofen auf 175° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und mit Blumen-Ausstechformen ausstechen. Auf ein Backpapier belegtes Backblech legen und 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen. Die Kekse mit einem Pinsel mit einer dünnen Schicht Eiweiss bestreichen, etwas Zucker darüber streuen und weitere 5 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

