Osterkekse

Für den Teig:
350 g. Mehl, 1 Ei, 100 g. Puderzucker, 200 g. Marzipanrohmasse, 200 g. Butter, 1 Msp. Salz, Mehl zum Ausrollen, Fett fürs Blech,

ZUM VERZIEREN:
500 g. Puderzucker, 2 Eiweiß, Speisefarben, Zuckerblueten

Zubereitung:
Das Mehl auf die Arbeitsflaeche sieben, in die Mitte eine Mulde druecken und das Ei hineingeben. Puderzucker daruebersieben. Die Marzipanrohmasse in kleine Wuerfel schneiden oder so fein wie moeglich zerkruemeln und darueberstreuen. Die Butter in Floeckchen und das Salz auf dem Mehlrand verteilen. Alles mit zwei grossen Mesern zusammenhacken, dann schnell und gruendlich miteinander verkneten. Zu einer Kugel formen und mindestens eine Stunde kuehl stellen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsflaeche 3 mm dick ausrollen. Blumen- und Eiformen ausstechen oder ausschneiden. Mit einem spitzen Hoelzchen Loecher zum Aufhaengen hineindruecken. Auf ein duenn gefettetes Backblech heben und auf mittlerer Schiene bei 200°C in 12-15 Minuten hellbraun backen. Auf ein Kuchengitter legen und auskuehlen lassen. Auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten. Zum Garnieren den Puderzucker mit Eiweiss zu einem spritzfaehigen Guss verruehren. Kleine Tueten aus Pergamentpapier drehen, mit farbigem Guss fuellen, die Spitze abschneiden und Eier und Blueten mit dem Guss verzieren. Oder die Kekse mit Guss ueberziehen und mit Zuckerblueten garnieren. Wenn die Verzierungen ausgetrocknet sind, das Loch zum Aufhaengen nachstechen, dann voellig austrocknen lassen.

In Blechdosen zwischen Lagen von Seidenpapier aufbewahren.

Mit freundlicher Unterstützung von www.webkoch.de