

Frühlingskekse - Osterkekse



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Osterkekse zum Ausstechen – Rezept für kunterbunte Kekse mit fruchtigem Geschmack, die sich wunderbar verzieren lassen

Unsere fruchtigen Osterkekse bestehen aus einem feinen Mürbeteig für Butterplätzchen, der mit Orange und Zitrone verfeinert ist. Zusätzlich ist etwas Multivitaminsaft enthalten, der die Kekse so richtig schön fruchtig werden lässt.

Die Osterkekse, auch als Frühlingskekse bekannt, lassen sich schnell zubereiten und werden auch von Kindern begeistert gebacken.

Beim Ausstechen und Verzieren sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt! Ich empfehle euch diese [Plätzchen-Ausstecher im Osterdesign*](#). Besonders viel Spaß macht es, bunte Schmetterlinge oder farbige Ostereier-Kekse mit Zuckerschrift zu verzieren. So haben eure Kinder auch gleich ein kleines Geschenk für Oma und Opa zum Osterfest.

- 500 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Packung Orangenabrieb
- 1 Packung Zitronenabrieb
- 750 g Mehl
- 200 g Puderzucker
- 40 g Zucker
- 5 EL Multivitaminsaft
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei

So bereitest du die Osterkekse zu

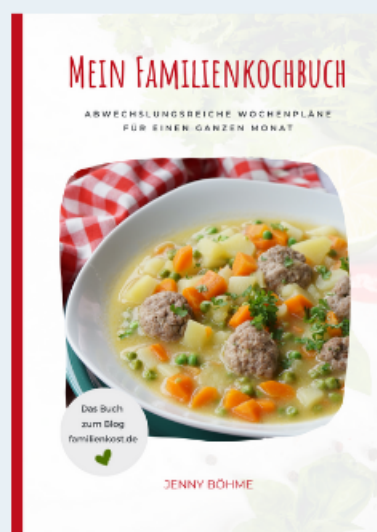
1. Zuerst knetest du die weiche Butter mit den anderen Zutaten richtig kräftig durch, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Wenn du einen Thermomix besitzt, so übernimmt er diese Aufgabe für dich in einer Minute auf Stufe 5. Den Teig stellst du dann für mindestens 30 Minuten kalt, damit er sich später gut ausstechen lässt und dir nicht reißt.
2. Streue etwas Mehl auf deine Arbeitsfläche und rolle den Teig dann dünn aus. Nun stichst du nach Belieben Plätzchen aus. Lege die Plätzchen dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und backe sie bei 175°C Ober- und Unterhitze für etwa 10 Minuten im vorgeheizten Backofen. Die genaue Backzeit variiert je nach Gerät - wenn die Kekse langsam Farbe bekommen sind sie genau richtig.
3. Bevor du sie dann nach Lust und Laune verzieren kannst lässt du sie noch gut auskühlen. Ich empfehle dir, sie mit einem Guss aus Puderzucker und Zitronen- oder Orangensaft zu bestreichen und dann mit Streuseln und Gebäckschmuck deiner Wahl sowie mit Zuckerstiften zu verzieren.

Die fertigen Osterkekse kannst du gut in einer Blechdose aufbewahren. Lagere sie am besten an einem kühlen Ort. Ich wünsche euch viel Spaß beim Backen und später beim Vernaschen :-)
Wirf auch gern mal einen Blick in meine große Ideen- und Rezeptsammlung rund um [Ostern mit Kind](#).

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP



Ein Rezept von Familienkost.de

© Jenny Böhme

<https://www.familienkost.de>

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>