

Zitronige Ostereier-Kekse

Zutaten:

150 g Butter
etwas abger. Zitronenschale
1 Vanillezucker 75 g Puderzucker 150 g Mehl
75 g Speisestärke

Alles miteinander zu einem Mürbeteig verkneten. Kalt stellen. 2-3 mm dünn ausrollen. „Ostereier,, ausstechen. In jedem 2. Plätzchen ein Loch ausstechen. Plätzchen abbacken bei 200 °C ca. 10-15 Min.

Puderzuckerguss:

250 g Puderzucker
1 steif geschlagenes Eiweiß
etwas Zitronensaft
glatt rühren.

Die Plätzchen mit den Löchern dick bestreichen. Die anderen mit Lemoncurd oder Aprikosenmarmelade bestreichen, mit den „ Puderzuckerkekse,, abdecken, trocknen lassen.