

# Ostereier Plätzchen backen

## Zutaten:

Teig:

250g Weizenmehl Type 405 125 g weiche Butter

80g Zucker

1Päckchen Vanillezucker

1Prise Salz

Ei (Größe M)

Verzierung / Dekoration:

100g Puderzucker

100g Aprikosenkonfitüre

2EL warmes Wasser



Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

Backpapier

## Zubereitung:

Für die Osterei Plätzchen das Mehl mit Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. und diesen mindestens 60 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit einem Keksausstecher in Eiform Plätzchen ausstechen.

Wer keinen Ausstecher hat, kann sich eine Schablone in Eiform malen und die Plätzchen entlang dieser Schablone mit einem Messer ausschneiden. In die Hälfte der Plätzchen ein kleines, rundes Loch ausstechen.

Auf mit Backpapier belegten Bleche legen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten auf der mittleren Schiene hell backen. Nach dem Backen mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.

Puderzucker mit Wasser glatt rühren und die Plätzchen mit Loch damit bestreichen. Die Glasur trocknen lassen. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen.

Anschließend kurz aufkochen und jeweils ein Plätzchen mit und ohne Loch damit zusammensetzen. Die Plätzchen mindestens 2 Stunden trocknen lassen.

Quelle: <https://www.backmomente.de/rezept/osterei-plaetzchen?pp=0&epik=dj0yJnU9LWMxcVA4TDZUcGJXLVBEUUFHNzJHNEI1OW5wU28tdE8mbj1tT01xTEpTci1nWHMxTWR5OFZkSVpBJnQ9QUFBQUFGNTk4dzg>