

## REZEPT FÜR OSTER-LOLLIES



### OSTER-LOLLIES

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**70 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit**

#### Zutaten

- 125 g kalte Butter
- 60 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 250 g Mehl
- Mehl zum Bearbeiten
- einige Lollistiele
- Zuckerguss (siehe Tipp) und Zuckerdekor nach Belieben



2193

#### ZUBEREITUNG

1. Butter würfeln. Mit Zucker, Salz, Ei und Mehl rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Zugedeckt mindestens 30 Minuten kalt stellen.
2. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Teig auf etwas Mehl ausrollen und mit österlichen Keksausstechern Motive ausstechen.
3. Jeweils 2 gleiche Keksmotive aneinanderdrücken, dabei einen Lollistiel vorsichtig dazwischen schieben. Auf mit Backpapier belegte Belche legen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten hell und knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

#### Tipp:

Nach dem Auskühlen mit [Zuckerguss](#) und Zuckerdekor nach Belieben verzieren.