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

2146

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.