

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR OSTERN

Bleiben Sie zu Hause, machen Sie es sich gemütlich und backen Sie sich ein paar leckere Oster-Kekse.



SO EINFACH GEHT'S:

3 Eigelb

100 g Puderzucker

250 g Butter

380 g Mehl

Mark aus 1 Vanilleschote

Zuerst Eigelbe und Puderzucker und Vanille verrühren,
dann langsam Butter
dazugeben und dann langsam Mehl.

Den fertigen Teig mindestens eine Stunde kühlen.

1. Den gut gekühlten Teig mit einem Nudelholz ausrollen. Am besten auf einer Backmatte aus Silikon, das geht leichter und der Tisch verklebt nicht.
2. Dann mit Keksausstechern oder einem umgedrehten Glas Plätzchen ausstechen oder mit dem Teigrad Rechtecke ausschneiden.
3. Bei 200 Grad Unter- und Oberhitze backen bis sie goldbraun sind (etwa 5 bis 7 Minuten). Nach dem Backen die Plätzchen gut abkühlen lassen. Sie sind dann noch weich und brechen schnell.
4. Fröhlich bunt verzieren und in einer Dose verpacken oder gleich alle essen.

Das Team der Neubert Orthopädie-Technik
wünscht Frohe Ostern & viel Freude
beim backen. Bleiben Sie gesund!

