



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Ostereierkekse



### Zutaten

Für 18 Plätzchen

- 200 g Alnatura Süßrahmbutter (weich)
- 1 Pck. Alnatura Bourbonvanillezucker
- 100 g Alnatura Puderzucker + 1 EL zum Bestäuben der Kekse
- 350 g Alnatura Dinkelmehl Type 630 + etwas zum Ausrollen
- 1 Prise Alnatura Meersalz
- 150 g Alnatura Fruchtaufstrich Marille
- 2 TL Alnatura Zitronensaft

### Tipp:

Wird der Teig nach mehrmaligem Verkneten und Ausrollen zu warm, einfach zu einer Kugel rollen und nochmals für 15 Min. in den Kühlschrank geben. Wer keinen eiförmigen Plätzchenausstecher hat, kann sich auch aus Pappe eine entsprechende Form ausschneiden. Diese auf den Teig legen und mit einem scharfen Messer entlang der Kontur ausschneiden.

### Zubereitung

30 Min. + 2 Std. Ruhezeit + 12 Min. Backzeit

1. Butter, Vanillezucker und Puderzucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts 3–5 Min. schaumig schlagen. Mehl und Salz zugeben und alles zügig zu einem homogenen Teig verarbeiten. Diesen zu einer Kugel rollen und abgedeckt mindestens 2 Std. im Kühlschrank kühlen.
2. Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig darauflegen. Teig ebenfalls mit Mehl bestäuben und mit dem Nudelholz 3–4 mm dick ausrollen.
3. Mit einer eiförmigen Plätzchenform Kekse ausstechen und auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Bei der Hälfte der Plätzchen im bauchigen unteren Teil ein kreisrundes Loch ausstechen und den Teig entfernen. Diese Teigreste mit den übrigen Teigresten erneut ausrollen und weitere Kekse ausstechen. Kekse zusammen im Ofen 10–12 Min. backen. Anschließend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
4. Die gelochten Keks-Oberseiten mithilfe eines feinen Siebes mit Puderzucker bestäuben. Fruchtaufstrich mit Zitronensaft mischen und je 1 TL mittig auf die Keks-Unterseiten geben. Die bestäubten Oberseiten als Deckel aufsetzen und die Kekse vollständig trocknen lassen.