

## OSTERKREUZE ZUM ESSEN



Mürbteig aus:

100g Butter

250 g Mehl

120g Puderzucker

1 Ei

1Tl Backpulver

abgeriebene Zitronenschale

1 Prise Salz

kneten und in Folie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Teig 4 mm dick ausrollen.

Kreuze ausstechen (z.B. Holzkreuz als Schablone, mit einem kleinen Messer Umriss ausschneiden, oder Ausstecherförmchen).

In die Mitte ein Loch ausstechen oder ausschneiden. Dann Zucker-Bonbons (bunte Drops, Himbeer-Bonbons o. Ä.) kleinklopfen und die Krümel vor dem Backen in das Loch streuen.

Die Kreuze im vorgeheizten Backofen bei 180° C etwa 10 min backen.

Wenn die Kekse abgekühlt sind, kann die Sonne durch die bunten Löcher scheinen.

Das Kreuz ist nicht einfach aufgehoben durch Ostern, leuchtet aber in einem neuen Licht.