



# SÜSSE OSTER-SCHÄFCHEN

1. Zuerst die Bio-Zitrone abreiben und den Saft auspressen.
2. Nun das Mehl, den Puderzucker, etwas Zitronenabrieb und den Vanillinzucker mischen. Dann Butter und Ei zufügen und zu einem glatten Teig kneten. Nun den Teig halbieren und eine Hälfte mit dem Kakaopulver vermengen.
3. Jetzt wickelt ihr die Teige separat in Folie und gebt sie für ca. 1 Stunde ins Gefrierfach.
4. Danach die Teige getrennt auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Blumenausstecher und einem kleineren, runden Ausstecher die Kekse ausstechen.
5. Den restlichen Teig zu kleinen Kugeln formen und als Ohren und Füße an den Blüten andrücken. Nun den Puderzucker mit einem Spritzer Zitronensaft glattrühren und die Zuckeraugen festkleben.
6. Die fertigen Schäfchen für 10-12 Minuten bei 180° Umluft backen lassen.

## WAS IHR BENÖTIGT:

- 325 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 125 g Puderzucker
- 250 g Butter
- 1 Ei
- etwas Zitronenabrieb
- etwas Zitronensaft
- Zuckeraugen

Lurchi