

Zitronige Ostereier - Kekse

ergibt ca. 18 große Doppeldecker

Butter, Zucker, Vanille und Zitronenschale schaumig rühren. Dann Mehl, Speisestärke Milch und Zitronensaft unterrühren. Den Teig ca. 2-3 mm dick ausrollen und kalt stellen.

Mit einer eierförmigen Keksform ausstechen und aus der Hälfte der Kekse noch zusätzlich ein kleines rundes Loch ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 11 Min. backen und anschließend abkühlen lassen.

Die Hälfte der Kekse(die mit den Löchern) mit Zitronenguss bestreichen und trocknen lassen. Auf die andere Hälfte jeweils einen Klecks Lemoncurd (siehe Rezept in meinem Profil) setzen. Dann jeweils 2 verschieden Kekse zusammensetzen - fertig sind die Spiegeleier.

Am besten bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern - schon alleine wegen des Lemoncurds.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten

Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal



 [Bild für Druck ausblenden](#)

Zutaten für 1 Portionen:

150 g Butter

etwas Zitronenschale,
abgeriebene

etwas Vanillezucker

75 g Puderzucker

1 EL Milch

150 g Mehl

75 g Speisestärke

n. B. Zitronensaft

n. B. Kuchenglasur (Zitrone) und
n.B. Lemoncurd

Rezept von:



Jockelchen