

Lishas Osterkekse

Für 15 bis 20 Kekse

Zutaten Keksteig

70 g weißer Zucker
50 g brauner Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
250 g Mehl
125 g Butter
Schale einer Bio-Zitrone
etwas Vanille

Zutaten Schokocreme

100 g Zartbitterschokolade
100 ml Sahne

Zutaten Dekoration

125 g Puderzucker
Saft einer Zitrone
Lebensmittelfarbe
50 g Zartbitterschokolade
50 g weiße Schokolade

Zubereitung Keksteig

Alle Zutaten - bis auf das Mehl - mit dem Mixer mehrere Minuten verrühren. Dann das Mehl einarbeiten, Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gepackt 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Ofen auf 170°C (Umluft) vorheizen.

Zubereitung Schokocreme

In der Zwischenzeit die Schokolade fein hacken, die Sahne aufkochen und beides mischen bis eine glatte Masse entsteht. Abgedeckt stehen lassen.

Teig nach der Ruhezeit aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Fläche circa einen halben Zentimeter dick ausrollen. Kekse in österlichen Formen nach Wunsch und immer paarweise ausstechen, auf ein Backblech mit Backpapier legen und im Ofen für etwa 10 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.

Dekorieren

Den Puderzucker sieben und mit 2 EL Zitronensaft zu einem cremigen Guss glatrühren. Nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben. Je einen Keks pro Kekspaar dekorieren, zum Beispiel mit einem Löffel oder auch mit Spritztüllen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und mithilfe von Spritztüllen ebenfalls auf die Kekse verteilen. Den Guss trocknen lassen. Auf den zweiten Keks die Schokocreme mit einem Messer oder einer Spritztülle auftragen und mit dem dekorierten Keks abdecken.

Guten Appetit!