

Bunte Schmetterlingskekse für den Ostertisch

Rezepttipp: Frühlingsgebäck für kleine und große Schleckermäuler



Schmetterlingskekse

Zutaten:

- 45 Gramm weiche Butter
- 40 Gramm Puderzucker
- 1 Eigelb
- 80 Gramm Mehl + Mehl für die Arbeitsfläche
- je einige Tropfen Lebensmittelfarbe rot, grün, gelb und blau
- 4 Riegel kinder Schokolade

Ostern | An den Ostertagen dürfen süße Naschereien nicht fehlen. Besonders lecker schmecken Kekse und Co., wenn sie selbst gemacht sind. Mit diesem Rezept für kunterbunte Schmetterlinge kommen fleißige Jungbäcker und deren Familien gleich in Frühlingsstimmung. Die passenden Ausstecher liegen den aktuellen kinder Schokolade Aktionspackungen „Österlicher Backspaß“ bei. Neben den Schmetterlingen gibt es auch Formen für Hasen und Schäfchen plus die jeweils dazugehörigen Backrezepte auf der Rückseite der jeweiligen Verpackung.

Zubereitung:

1. Butter mit Puderzucker und Eigelb

schaumig schlagen. Mehl unterkneten und den Teig in vier Teile teilen. Jeden Teig mit je einer Lebensmittelfarbe einfärben und einzeln in Folie gewickelt etwa 30 Minuten kaltstellen.

2. Bunte Keksteige vorsichtig miteinander marmorieren und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa drei Millimeter dick ausrollen. Acht Schmetterlinge ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Achtung: Teigreste immer nur ganz kurz miteinander verkneten und erneut ausrollen, damit die Marmorierung nicht verloren geht.

3. Schmetterlinge im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft: 140 °C) rund 15 Minuten backen. Riegel kinder Schokolade längs halbieren. Schmetterlinge noch warm mit je einer Hälfte des



Foto: djd/kinder/Getty Images/MangoStar Studio

Riegels als Körper belegen, leicht andrücken, auskühlen lassen und servieren.

Zubereitungszeit: zirka 1 Stunde und 20 Minuten
Davon aktiv: ca. 30 Minuten

Pro Stück: 605 kJ/144 kcal

Text: djd

Foto (Kekse): djd/kinder

Süße Kunst



Handgemachtes fürs Osternest


Genuss | Große Feste wollen gut geplant sein, das weiß auch Meister Lampe. Und bei so vielen Nestern, die es Jahr für Jahr zu füllen gilt, ist es nicht verwunderlich, dass er einen Teil seiner Produktion auslagert. Für große Nestsucher, die gutes Handwerk und feine Zutaten lieben, hat sich der fleißige (Oster)Hase einen patenten Partner gesucht: die traditionsreiche Lauensteiner Confiserie in Oberfranken. Neben Schokohasen und vielen weiteren Geschenkideen, hat die nämlich eine ganz besondere Leckerei im Sortiment; eine goldgewandete Runddose mit den feinsten Ostereikreationen, die die Chocolatiers im Rezeptbuch haben. Handverziert kommen sie in Sorten, wie Irish Coffee oder Sanddorn-



trüffel daher, und auch Klassiker, wie das Eierlikör- oder das Nougat-Ei dürfen nicht fehlen. Je nach Nestumfang, gibt's die Lauensteiner Runddose in unterschiedlichen Größen: 10fach oder 18fach sortiert, die alkoholfreie Dose ist 7fach sortiert.

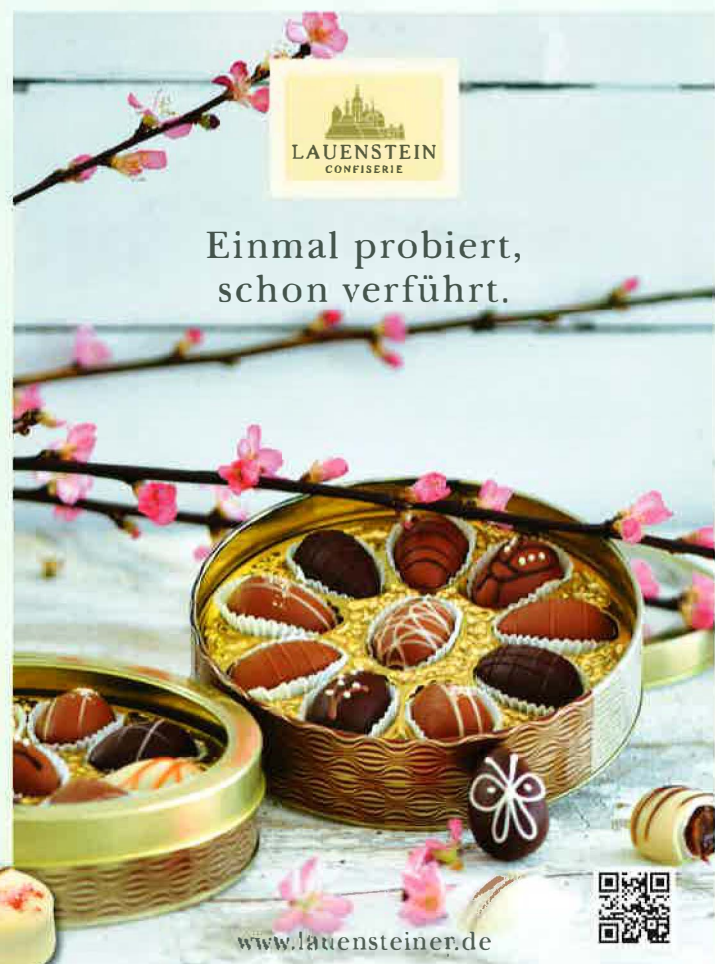
Confiserie Burg Lauenstein GmbH
Lauensteiner Straße 41
96337 Ludwigsstadt
Tel. 09263 945-0

Wer Meister Lampe bei seiner Arbeit unterstützen möchte, findet diese und viele weitere Ideen unter
www.lauensteiner.de



LAUENSTEIN
CONFISERIE

Einmal probiert, schon verführt.



www.lauensteiner.de

