

Spiegelei-Kekse

Zutaten für 3 Bleche voll Kekse:

Für den Mürbeteig

- 200 g Butter (weich)
- 300 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker



Für die Deko

- Puderzucker
- Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe (gelb, oder Kurkuma)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 12 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 27 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

So bäckst du süße Spiegeleier

1. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und knete sie zu einem geschmeidigen Butter-Mürbeteig. Wickle ihn in Folie ein und stelle ihn für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.
2. Anschließend knetest du ihn nochmal ordentlich durch. Ist er zu fettig, so gib noch etwas Mehl hinzu bis er sich gut formen lässt.
3. Belege ein Blech mit Backpapier und heize deinen Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
4. Rolle den Teig aus und schneide mit einem spitzen Messer spiegeleiförmige Figuren aus. Lege sie auf das Blech und backe sie je nach Größe für 10-12 Minuten.
5. Lasse die Kekse gut auskühlen.
6. Verrühre den Puderzucker mit etwas Zitronensaft und pinsele die Spiegelei-Kekse damit ein.

7. Färbe den Zuckerguß anschließend gelb und gib auf jeden Keks einen dicken Klecks als Eigelb.
8. Lasse die Kekse dann gut trocknen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

