

Osterguetzli

Zutaten

250 g Butter
250 g Zucker
3 Eier
1/2 TL Salz
1 Zitrone (nur abgeriebene Schale)
500 g Mehl

Zuckerglasur, farbige Schokoladelinsen, Zuckerperlen oder was euch gefällt

Guetzli-Ausstecher mit Hasen- und Frühlingsmotiven

Zubereitung

Butter rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Zucker, Eier, Salz und Zitronenschale dazugeben und schaumig rühren. Mehl dazugeben und mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Std. kühl stellen.

Teig portionenweise auf wenig Mehl 5-7 mm dick auswallen, Guetzli ausstechen. Mit wenig Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 10 Min. kühl stellen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 10-12 Min. backen.

Auskühlen lassen und verzieren.

