

# Oster - Kekse



## Schwarz-Weiß-Gebäck



### Zutaten für 1 Blech:

250 g Mehl  
100 g Butter  
100 g Zucker  
Prise Salz  
1 Ei  
Kakaopulver

*Für die Butterkekse zum Ausstechen einfach das Kakaopulver weglassen.*

### Zubereitung:

1. Mehl, weiche Butter, Zucker, Salz und Ei miteinander vermengen und gut durchkneten bis ein fester Teig entsteht
2. Teig halbieren und eine Hälfte mit Kakaopulver einfärben
3. Teig kurz kühl stellen
4. Backofen auf ca. 175 Grad (Umluft) vorheizen
5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und beliebig ausstechen
6. auf einem Backblech mit Backpapier ca. 12-15 min backen (nicht zu dunkel werden lassen)

## Quark-Öl-Teig



### Zutaten für ca. 12

#### Eier/Häschen:

250g Quark  
10 EL Milch  
10 EL Speiseöl  
7 EL Zucker  
1,5 TL Backpulver  
Prise Salz  
1 Pck. Vanillinzucker

etwas Zimt-Zucker

### Zubereitung:

1. alle Zutaten bis auf Backpulver und Mehl miteinander verrühren
2. Mehl und Backpulver unterkneten (der Teig sollte nicht mehr kleben)
3. Teig in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
4. Backofen vorheizen (ca. 200 Grad, Umluft)
5. Teig vorsichtig je nach gewünschter Dicke ausrollen und Eier oder Häschen ausstechen
6. ausgestochene Formen in Zimt-Zucker drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben
7. ca. 10-12 min backen
8. vorsichtig vom Blech nehmen und abkühlen lassen

## Linzer-Plätzchen



### Zutaten für 1 Blech:

250 g Weizenmehl  
1 Msp. Backpulver  
150 g gemahlene Haselnüsse  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
etwas Zimt  
200 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei  
etwa 150g Marmelade oder Fruchtgelee nach Wahl  
Puderzucker

### Zubereitung:

1. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen
2. die übrigen Zutaten hinzugeben und alles mit einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten
3. den Teig abgedeckt 30 min in den Kühlschrank legen
4. den Backofen vorheizen (160 Grad, Heißluft) und das Backblech mit Backpapier belegen
5. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen.
6. mit dem Ausstecher Formen ausstechen und auf das Backblech legen
7. aus der Hälfte der Formen zusätzlich in der Mitte mit einem Ausstecher einen kleinen Kreis oder Figur ausstechen
8. Plätzchen ca. 10 min backen und erkalten lassen
9. Gelee auf die Kekse ohne Motiv bestreichen, die ausgestochenen Plätzchen auflegen und andrücken
10. die Linzer Plätzchen mit Puderzucker bestreuen.

## Zitronen-Kekse mit Lemon Curd



### Zutaten für 1 Blech:

250 g Mehl  
100 g Butter  
100 g Zucker  
1 Ei  
Abrieb einer Zitrone  
Für das Lemon Curd:  
1 Ei, 1 Zitrone, 30 g Butter, 30 g Zucker

### Zubereitung:

1. Mehl, weiche Butter, Zucker, Abrieb einer Zitrone, Salz und Ei miteinander vermengen und gut durchkneten
2. Teig kurz kühl stellen
3. Zitrone auspressen und den Zitronensaft mit Zucker und dem Ei in einem Topf unter Rühren bei mittlerer Hitze stocken lassen
4. Masse etwas abkühlen lassen und die Butter hinzugeben, kühl stellen
5. Backofen vorheizen (175 Grad, Umluft)
6. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, rund ausstechen
7. aus der Hälfte der Formen zusätzlich in der Mitte mit einem Ausstecher einen kleinen Kreis ausstechen
8. ca. 12 min backen
9. Lemon Curd auf die Kekse ohne Motiv bestreichen, die ausgestochenen Plätzchen auflegen und andrücken

## Schoko-Blätterteig



### Zutaten für 1 Blätterteig:

1 Blätterteig aus der Kühlung  
Nuss-Nougat-Aufstrich

### Zubereitung:

1. Blätterteig ausrollen und zur Hälfte mit Nuss-Nougat-Aufstrich bestreichen
2. Blätterteig doppelt legen, andrücken und möglichst nah beieinander Formen ausstechen
3. Backofen vorheizen (200 Grad, Umluft)
4. Blätterteigformen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech ca. 12 min backen