

RÜEBLI-OSTERGUETZLI

ZUTATEN

Für den Teig

- 220 g Dinkel- oder Weizenmehl
- 60 g Kristallzucker
- $\frac{1}{4}$ TL Salz
- Abrieb $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 1 Rüebli 50g
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g Butter oder vegane Alternative, weich



Für die Verzierung (je nach Lust & Laune)

- 400 g Puderzucker
- 2 Eiweiss
- 25 g Zitronensaft
- 2 EL Wasser

Backanleitung auf der nächsten Seite

Backanleitung:

1. In einer Rührschüssel Mehl, Zucker, Salz und Zitronenabrieb mischen.
2. Das Rüeblli fein reiben und mit Zitronensaft beträufeln.
3. Eventuell mit einem Küchentuch abtupfen, oder den Saft abschütten.
4. Die Butter zur Mehlmischung geben und einen glatten Teig formen, dann die Karottenraspeln rasch einarbeiten.
5. Den Teig etwa 30 Minuten kaltstellen.
6. Die Arbeitsfläche grosszügig mit Mehl bestäuben und den Teig darauf etwa 3 mm dick ausrollen.
7. Nach Belieben Formen ausstechen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Umluft rund 10 bis 15 Minuten goldgelb ausbacken.
8. Auf dem Blech vollständig abkühlen lassen.

Verzierung:

1. Den Puderzucker mit 2 El Wasser, Eiweiss und Zitronensaft glattrühren und in 4 Portionen mit Farben mischen.
2. Den Zuckerguss wahlweise mit verschiedenen Lebensmittelfarben einfärben, separat in kleine Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Kekse damit dekorieren.

