

## Ostereier

### Zutaten

|         |                                |
|---------|--------------------------------|
| 250g    | Butter                         |
| 120g    | Zucker                         |
| 1 Prise | Salz                           |
| 2       | Eier (Größe M)                 |
| 1       | Bio-Zitrone, Schalenabrieb     |
| 500g    | Emmer Vollkornmehl „extrafein“ |

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| Etw.     | Pudersucker zum Verzieren |
| 150-200g | Aprikosenmarmelade        |



### Zubereitung

- Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Die beiden Eier nacheinander untermischen, bis sie sich komplett mit dem Butter-Gemisch verbunden haben
- Bio-Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und zugeben. Emmer Vollkornmehl zugeben und unterkneten
- Teig abgedeckt mind. **30 Min** (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen
- Arbeitsfläche bemehlen, den Teig kurz durchkneten und ca. **4-5 mm** dick ausrollen (*wenn du den Teig in Etappen verarbeitest, den restlichen Teig stets kühl halten*)
- Mit einem ovalen Ausstecher (**ca. 5 x 7 cm**) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
- bei jedem **2.** Ei in der Mitte ein rundes Loch (für den Eidotter) ausstechen
- Im vorgeheizten Backofen bei **180°C (O/U) ca. 8-10 Minuten** goldbraun backen und komplett auskühlen lassen
- Die Kekse mit dem Loch dicht an dicht legen und mit Pudersucker bestäuben (*oder mit Zuckerglasur bestreichen*)
- Aprikosenmarmelade kurz aufkochen, leicht abkühlen lassen und mit einem Teelöffel auf jedes Ei ohne Loch in die Mitte einen Kleks Marmelade setzen
- die bepuderten, gelochten Plätzchen darauf setzen und leicht andrücken.
- die restliche Marmelade nochmals erhitzen und die Eidotter-Löcher damit füllen

*Mein Tipp:*

*Lass den Puderzucker weg und bestreiche statt dessen die obere Hälften mit Zuckerglasur und schreibe mit Zuckerschrift z.B. die Namen deiner Gäste auf das Ei. So kannst du die Ostereier als Namensschild oder Ostergruß auf der Kaffeetafel nutzen*