

# Ostereier backen

## Zutaten:

200g Butter

2 Eier

250g Zucker + 1P. Vanillezucker oder Vanille  
Aroma

500g Mehl + 1P. Backpulver

125ml Milch

Puderzucker

Leckere Deko, wie bunte Streusel, Gummibärchen, Smarties....

## Beschreibung:

Die Butter und die Eier mit einem Mixer schaumig  
rühren.

Zucker und Vanillezucker hinzugeben.

Backpulver mit dem Mehl mischen.

Während dem Rühren mit dem Mixer, die Mehlmischung und die  
Milch nach und nach zu dem Teig geben.

Backpapier auf das Backblech legen.

Nun mit zwei Esslöffeln kleine Teigportionen auf das Backblech  
geben. Versuche die Teigportionen ein bisschen zu formen, damit  
sie ein wenig aussehen wie Eier.

Nun das Blech in den vorgeheizten Backofen bei 170 Grad geben.  
Die Backzeit richtet sich nach der Größe der Teigleckse.

Ungefähr 15 – 20 Minuten dauert es. **(Nur mit einem**

**Erwachsenen!)**

Wenn die Eier fertig sind, lasse sie ein wenig abkühlen. Dann  
mische den Puderzucker mit sehr wenig Wasser, so dass eine  
relativ feste Glasur entsteht. Diese streichst du dann über die  
flache Seite der Teigeier. Jetzt kannst du die Eier nach deinen  
Wünschen mit den Leckereien verzieren.

