

Mit MEGGLE Feine Butter

Osterplätzchen in

Lammform



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten:

100 gr. MEGGLE Feine Butter (Raumtemperatur)
100 gr. Puderzucker
1 Ei
1-2 TL Kakao
200 gr. Mehl
 $\frac{3}{4}$ TL Backpulver



Zubereitung:

Vermische Butter mit Mehl, Backpulver, Puderzucker und Ei und knete alles zu einem weichen Teig.
Trenne $\frac{1}{4}$ des Teiges ab und mische den Kakao unter.
Wickel beide Teigportionen in Frischhaltefolie und stelle sie 30 Minuten kühl.
Nimm den Teig nach 30 Minuten aus dem Kühlschrank und fang an, die „Schafe“ zu formen.
Teile sowohl den hellen als auch den dunklen Teig in 6 gleiche große Stücke auf.
Teile danach die 6 Stücke des hellen Teigs in insgesamt 16 kleinere Stücke auf und forme Kugeln. Lege diese für den Körper des Schafes kreisförmig aneinander.
Forme aus dem dunklen Teig den Kopf, das Ohr, den Schwanz und die zwei Beine.
Ritze vorsichtig mit einem Messer den Mund und das Auge, sowie die Hufe ein.
Backe nun die Kekse in einem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen für 15 Minuten.