

Osterplätzchen

In unserer Gemeinde dürfen Kinder nach dem Familiengottesdienst am Ostersonntag Osterkörbchen suchen. Seit Jahren sind darin keine Schokoladen-Osterhasen mehr, sondern selbst gebackene Plätzchen als Hasen, Kücken, Lämmchen und Schmetterlinge, die die Kinder mit Begeisterung finden und verzehren.

Am besten geeignet ist dafür Mandelspekulatus:

Mehl 500 g
Zucker 250 g
Margarine 250 g
Eier 2 Stück
Mandeln, gerieben 100 g
Backpulver 1 Päckchen
Zitronenaroma
Bittermandelöl
Teig ausrollen, ausstechen,
backen bei 175° C

Bei Kindern und Großen beliebt ist auch „Heidesand“

Butter, weich 250 g
Marzipan, Rohmasse 100 g in Scheiben geschnitten
Rohrzucker 100 g
Mehl 250 g

Knetteig bereiten, drei Rollen formen, auf einem Brett im Kühlschrank etwa 12 Stunden aufbewahren.

Scheiben schneiden.

Backblech nicht zu dicht belegen.

Backen bei 175°C etwa 15 Minuten.