

# Oster-Mürbteigeier

14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

200 g glattes Mehl  
100 g geschälte, geriebene Mandeln  
50 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
1 Prise Salz  
150 g kalte Butter  
1 Dotter (Größe M)  
1 EL Wasser

### Zuckerguss:

300 g gesiebter Puderzucker  
5 EL heißes Wasser  
1 Pkg. Dr. Oetker Back- & Speisefarben

### Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack (weiß)  
Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben  
Dr. Oetker Streudekor Party Mix  
Dr. Oetker Streudekor Rosa Mix

## 1 Mürbteig:

Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Mürbteig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 45 Min. kalt stellen.

## 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Beliebige Eier ausstechen und auf ein leicht befettetes Backblech geben.

Das Backblech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**

## 3 Zuckerguss:

Für den Zuckerguss Puderzucker mit Wasser verrühren. Den Guss in 4 Portionen aufteilen und jeweils mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die erkalteten Mürbteig-Kekse mit dem jeweiligen Zuckerguss bestreichen.

## 4 Zum Dekorieren:

Mit Zuckerschrift und Streudekor beliebig dekorieren.