

# FENSTERKEKSE IN OSTERFORM



## ZUTATEN

- 250 g Mehl
- 125 g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 1 Stk. Ei
- 1 Stk. Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- ½ Stk. Cavendish & Harvey Tropical Fruit Bonbons
  
- Einen größeren runden oder ovalen Ausstecher und einen kleineren Ausstecher in Hasenform.

## ZUBEREITUNG

- Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und in kleine Stücke schneiden, die Bonbons in einem Gefrierbeutel mit z.B. einem Fleischklopfer zu feinen Zuckerkrystallen verarbeiten.
- Alle Zutaten (bis auf die Bonbonkristalle und die Butter) in eine Rührschüssel geben durchkneten, dabei die Butterstücke untermischen, bis ein glatter Teig entsteht
- Den Backofen nun auf 200 Grad Celsius vorheizen.
- Ein Backblech mit Backpapier bekleiden und den Teig auf der Arbeitsfläche 0,5 cm dünn ausrollen und mit der größeren Ausstechform Kreise ausstechen, in diesen jeweils mit dem Hasenausstecher Hasen ausstechen, diese nun auf das Backblech geben. Den restlichen Teig neu ausrollen oder die Hasenkekse mit backen.
- Nun die zerkleinerten Bonbons in die Hasenlücke geben und vollständig ausfüllen, für eine Aufhängung die Kekse oben mit einem Spieß durchstechen.
- Im Backofen für 10-12 Min. backen, auf dem Blech auskühlen lassen.