

## Blumige OSTER – KEKSE

### Zutaten:

200g Mehl

140g Butter

75g Staubzucker

2 Eigelb

1 Prise Salz

5g Blüten von Veilchen, Schlüsselblume, Löwenzahn,....

1 EL Blüten zum Bestreuen



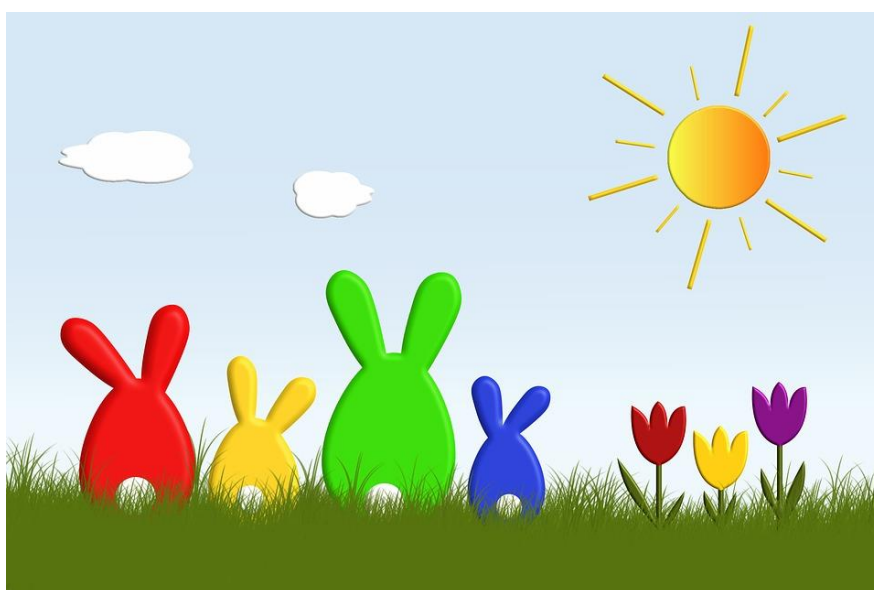
### Zubereitung:

Blüten klein schneiden, alle Zutaten zu einem Mürbteig zusammenkneten und 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca 1cm dick ausrollen und mit Oster-Keksausstecher Kekse ausstechen.

Zum Backen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 170° Heißluft ca. 12 min backen. Noch warm mit zerlassener Butter bestreichen und in Blüten oder Staubzucker tauchen, oder in Rosenblütenzucker tauchen!

**TIPP:** Man kann auch eine Glasur daraufstreichen: 2 Eiweiß mit Zitronensaft und Zucker über Wasserdampf sehr steif schlagen und auf die Kekserl streichen mit Blüten bestreuen.



**KräuterWerkerei BARBARA ZÜGER, ZERTIFIZIERTE KRÄUTERPÄDAGOGIN**

DIPLOME IN GRÜNER KOSMETIK, HEILPFLANZEN DER VOLKSHEILKUNDE, DIPLOM. AROMAFACHBERATERIN

Georgenberg 308, 5431 Kuchl, E-Mail: [barbara.zueger@aon.at](mailto:barbara.zueger@aon.at), Tel: 0664-6349250 [www.kraeuterwerkerei.at](http://www.kraeuterwerkerei.at)

