

# Osterkekse

Ihr wisst es ja: gebacken wird bei mir immer. 😊  
Und zu Ostern dürfen natürlich Osterhasen nicht fehlen. Heute also in Form von Keksen. Weil es Frühling ist, wurden die Hoppler zartgrün. Schon einmal buk ich Kekse mit Grüntee, witzigerweise auch damals Ausstecher. Nach zwei Jahren also wieder – und dieses Mal wurden es dann gleich zwei Bleche voll. Der Teig ist ähnlich meinem üblichen Knetteig, allerdings erhöhte ich die meisten Mengen um ca. die Hälfte; nur das Ei blieb ein Ei.



Auch jetzt natürlich wieder mit einem Zitronenguss, damit der Grüntee nicht so durchschmeckt. Wer total auf Grüntee steht, kann zum Puderzucker auch noch Pulver geben und/oder mehr davon in den Teig rühren. Ich bin da zurückhaltend, schließlich sollen die Plätzchen allen munden und nicht jeder hier ist Grünteeфан.





## Rezept Knetteig – hier für Grünteekekse:

- 110 g Zucker (inkl. 10 g Vanillezucker)
- 150 g Butter
- 300 g Mehl
- 1 Ei
- 1/2 TL Matcha (die Waage zeigte 1 g – aber ist sie in dem Bereich genau?)

**Alles zu einem Teig verkneten, evtl. im Kühlschrank ruhen lassen (mache ich schon lange nicht mehr, wird aber empfohlen, mir erschließt**

sich der Grund nicht). Ausrollen, ausstechen, backen bei Heißluft 170° ca. 15 min. Wie immer ist das vom Herd abhängig und man muss da einfach gucken und probieren. Die Plätzchen abkühlen lassen.

Während die Teile noch im Ofen waren, mischte ich einen dünnen Guss aus frisch gepresstem Zitronensaft und Puderzucker. Mengen nach Bedarf, vielleicht erstmal nur eine halbe Zitrone auspressen – wenn die sehr saftig sind – und löffelweise den Zucker zugeben bis die gewünschte Fließfähigkeit erreicht ist. Den Puderzucker siebe ich nicht, denn der löst sich ganz von alleine im Saft – daher rühre ich den Guss auch rechtzeitig an. 😊

Mein Mehlsieb (auch für Puderzucker genutzt) ist schon vor langer Zeit – nach Jahren der Inaktivität – im Müll gelandet. Der Zucker löst sich problemlos in der Flüssigkeit auf. Mehl ist nicht klumpig und ich rühre mit elektrischen Helfern – da muss ich nicht wie Urgroßmutter vorgehen, die in feuchter Wohnung lebte und alles per Hand zusammen fügte. Viele überkommene “Vorschriften” (nicht nur) beim backen beruhen auf den Lebensumständen, unter denen sie entstanden. Mein Leben ist aber anders, daher kann ich getrost anders vorgehen. 😊