

Was bedeuten eigentlich die Ostersymbole? 3

# Das Lamm

## ***Einsteigen // Aktion***

### **Rezept Osterlamm-Kekse**

#### **Zutaten:**

- > 200 g Butter oder Margarine
- > 1 Ei
- > 1 Eigelb
- > 200 g Zucker
- > 400 g Mehl
- > Zitronenaroma
- > ½ TL Backpulver,
- > etwas Mehl zum Ausrollen
- > zum Verzieren: Zuckerguss, Schokoladenkuvertüre

**Zubereitung:** Das Fett schaumig schlagen, nach und nach Ei, Eigelb, Zucker, Zitronenaroma zufügen. Dann das Mehl zusammen mit dem Backpulver darunter arbeiten. Den Teig 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen, danach auswellen und mit Lammformen ausstechen und backen (8-12 Min. bei 180 C). Nach dem Backen abkühlen lassen, die eine Hälfte mit Schokoladenglasur und die andere mit Zuckerguss überziehen – so entstehen braune und weiße Lämmer. Wer mag, kann die Lämmer auch mit Gesichtern verzieren.