

## Osterkekse mit wenigen Zutaten

Du brauchst:

- 225g Mehl (Weizenmehl oder Dinkelmehl)
- 110g Zucker
- 150g Margarine

Zuerst vermischst du alle Zutaten und verknetest sie dann mit einem Handmixer. Benutze hierfür die Knethaken.

Nun bestreust du die Arbeitsfläche oder den Tisch mit etwas Mehl und rollst den Teig dünn aus.

Anschließend kannst du die Kekse mit Ausstechförmchen (Ostereier, Osterhasen, Schafe...) ausstechen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 10 Minuten backen. Sobald die Kekse abgekühlt sind, kannst du sie mit allem verzieren, was du magst. Guten Appetit!

