

**Genießen**

Lisa Rudiger

Donnerstag, 14.03.2024

**Osterkükenkekse / Osterkükenlollis**

Rezept für 15 Stück

**Zutaten:**

**Für die Marmelade:**

250 ml Orangensaft  
125 g Gelierzucker (1:2)

**Für den Teig:**

100 g Butter  
50 g Zucker  
1 Eigelb (Gr. M)  
1 Prise Salz  
150 g Mehl  
0,5 EL Kakaopulver

**Für die Dekoration:**

350 g Marzipan-Rohmasse  
etwas Speisefarbe in rot und gelb  
4 EL Puderzucker  
etwas Zitronensaft  
einige dunkle Mini-Schokokugeln für die Augen

**Außerdem:**

Eiförmiger oder runder Ausstecher (ca. 7 cm Durchmesser)  
nach Belieben backfeste Holzstiele für Lollis  
Mehl und etwas Puderzucker zum Ausrollen  
(Einmal-)Mini-Spritzbeutel



**Zubereitung:**

1. Für die Marmelade Saft und Zucker in einen nicht zu kleinen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Mischung 3 Minuten sprudelnd kochen. Dann in ein sauberes Konfitüreglas (ca. 200 ml Glas) abfüllen und auskühlen lassen. Ggf. die Marmelade bereits am Vortag zubereiten.
2. Für den Teig Butter, Zucker und Eigelb in eine Rührschüssel geben und kurz mischen. Dann Salz, Mehl und Kakao mischen und zugeben. Zutaten rasch zu einem glatten Schoko-Mürbeteig kneten. Teig zu einer flachen Scheiben formen, 1 Stunde kühlen.
3. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen, daraus 15 große Eier /Kreise ausstechen. Kreise nach Belieben zu Eiern formen.
4. Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Teig-Eier/-Kreise darauf verteilen. Wer daraus Lolli-Cookies backen möchte, muss jetzt die Holzstiele am Teig andrücken und mitbacken.
5. Kekse im vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten knusprig backen. Auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.
6. Für die Dekoration das Marzipan einfärben. Dafür etwa 4/5 vom Marzipan mit gelber Speisefarbe einfärben und dabei 1,5 Esslöffel Puderzucker unterkneten. Übriges Marzipan orange einfärben mit 0,5 Esslöffel Puderzucker.
7. Das gelbe Marzipan auf einer mit wenig Puderzucker bestäubten Fläche oder zwischen Backpapier dünn (dünner als den Keksteig) ausrollen, daraus 15 Eier (mit dem gleichen Ausstecher wie vom Teig) ausstechen.
8. Die Marmelade glattrühren. Abgekühltes Gebäck mit der Marmelade dünn bepinseln, dann die ausgestochenen Marzipan-Eier darauf platzieren.
9. Aus dem orangefarbenem Marzipan Schnabel, Füße und eine Frisur formen und das Gebäck damit dekorieren.
10. Puderzucker und etwas Zitronensaft zu einem glatten, dicklich-spritzfähigen Guss verrühren. In einen Mini-Spritzbeutel füllen.
11. Mit dem Guss die Augen und Flügel auf das Gebäck aufspritzen. Die dunklen Schokokugeln mit etwas Guss auf den Küken fixieren. Trocknen lassen.