

l'atelier de pâtisserie pour Pâques - Oster-AG

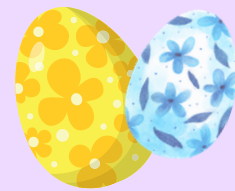




**Joyeuses
Pâques!
Frohe Ostern!**



Osterplätzchen Rezept



für 45 Plätzchen - pour 45 biscuits

Zutaten

250g Mehl
90g Zucker
70g kalte Butter
1 Ei



Anleitung

1. Alle Zutaten zusammenfügen und verkneten.
2. **Den Teig** für 30 Minuten **kalt stellen**.
3. **Den Teig** auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und **die Plätzchen** ausstechen.
4. **Die Plätzchen** für 12 Minuten bei 175 °C backen.

préparation

1. Mélanger et pétrir tous les ingrédients ensemble.
2. Mettre la pâte au frais pendant 30 minutes.
3. Abaisser **la pâte** sur une surface farinée et découper **les biscuits**.
4. Faire cuire pendant 12 minutes à 175 °C.



Osterhase / Osterlamm

Rezept



Zutaten

- 1 großes Ei
- 2 Eiweiße
- 70g Butter
- 75g Zucker
- 90g Mehl
- ½ Teelöffel Backpulver

1. Schritt: Die zwei Eiweiße schaumig aufschlagen. (-> faire monter des blancs en neige)
2. Schritt: Alle weiteren Zutaten zu einem glatten Teig mischen. (-> mixer tous les ingrédients)
3. Schritt: Den Eischnee unter den Teig heben. (-> incorporer les blancs en neige)
4. Schritt: Teig in die eingefettete Form geben und für 30 Minuten bei 180 Grad Ober-/ Unterhitze backen. (-> mettre la pâte dans un moule beurré et cuire à 180 degrés pour 30 minutes)