

Oster-Lollis

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- ½ unbehandelte Zitrone,
nur abgeriebene Schale
- 200 g Mehl
- 50 g gemahlene, geschälte Mandeln
- ca. 20 Holzspiesschen, ca. 30 Min.
in kaltes Wasser eingelegt
- Zuckerglasur
- diverses Dekorationsmaterial



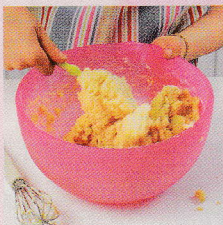
Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Kühl stellen: ca. 2¼ Std.
Backen: ca. 10 Min. / Ergibt: ca. 20 Stück

ZUBEREITUNG



1

Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz darunterühren. Ei begeben, rühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale begeben.



2

Mehl und Mandeln begeben, mit der Kelle zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.



3

Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 7 mm dick auswallen. Ca. 20 Hasen oder Ostereier mit Ausstecher von ca. 5 cm Ø ausstechen.



4

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, je ein Holzspiesschen von unten hineinstecken, ca. 15 Min. kühl stellen.



5

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.



6

Lollis mit Zuckerguss, Streusel oder Glasuren nach Belieben dekorieren, trocknen lassen.

Pro Stück (ohne Zuckerglasur und Dekoration): 7 g Fett, 2 g Eiweiss, 12 g Kohlenhydrate, 496 kJ (119 kcal)