



Schneemann Kekse

Das brauchst du für 12 Kekse:

- 12 große Marshmallows
- Lebensmittelfarbstifte (z.B. Rot, Grün, Gelb, Weiß, Orange)
- Dunkle Schokostreusel
- 30 g Zuckermasse/Fondant (in Schwarz + Orange) oder alt. dunkle Kuvertüre
- 150 g Mehl
- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 2 Eidotter
- Ca. 60 g extra Puderzucker für den Zuckerguss
- Keksausstecher (oder alt. ein Glas)



Kekse backen

Lege alle Zutaten bereit, sodass alles Raumtemperatur hat.

Heize den Backofen auf 175° Umluft vor.

Vermenge die Eidotter, das Mehl, Butter und Puderzucker in einer Schüssel.



Knete den Teig mit den Händen bis eine homogene Masse entsteht.



Bedecke jeden Keks mit dem weißen Zuckerguss. Ein gehäufter Teelöffel reicht hierzu.

Tipp: Der Guss soll nicht den ganzen Keks bedecken.



Solange der Guss noch feucht ist, füge einen Marshmallow hinzu. Platziere diesen nicht mittig, sondern am Rand.



Male nun den Schal auf. Hierzu kannst du zwischen verschiedenen Farben variieren.



Platziere die Schokostreusel als Arme auf den Guss. Forme dann drei kleine Kügelchen aus der schwarzen Zuckermasse. Dies werden die beiden Augen und der erschrockene Mund. Zuletzt formst du eine kleine Möhre als Nase aus der oranger Zuckermasse. Nase, Mund und Augen klebst du nun mit ein bisschen weißer Lebensmittelfarbe auf.

Statt Fondant kannst du auch mit geschmolzener Kuvertüre Augen und Mund malen und mit oranger Lebensmittelfarbe die Nase.



Guten Appetit!

Tipp:

Statt des erschrockenen Gesichts kannst du natürlich auch lächelnde Münder malen!