



Hello Kitty Kekse

Das brauchst du:

- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Ei
- Vanillearoma
- 200 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- Frischhaltefolie
- Nudelholz
- Vorlagen (unter "Vorlagen" zum Download)
- Transparentes Backpapier
- Bleistift
- Schere
- Messer
- Zuckerguss (weiß, rot, gelb und schwarz)
- Zahnstocher
- Roter Fondant



Zuerst 100 g Zucker und 100 g Butter verrühren.



Dann das Ei und Vanilleextrakt hinzugeben und alles verrühren.



Nach und nach 200 g Mehl dazugeben und unterrühren.



Dann 1 Pck. Backpulver und eine Prise Salz unterrühren.



Den Keksteig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche kneten, bis eine homogene Masse entstanden ist.



Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.



Danach den Teig mit einem Nudelholz ausrollen.



Die Vorlagen ausdrucken und mit Bleistift auf transparentem Backpapier übertragen und ausschneiden.



Jetzt das ausgeschnittene Backpapier auf den Teig legen und die Umrissse mit einem Messer ausschneiden.



Die Kekse kommen dann für ca. 10-12 Minuten bei 180 Grad (Umluft) in den vorgeheizten Ofen.



Sobald die Kekse abgekühlt sind, können sie dekoriert werden. Den Hello Kittys-Keks-Kopf mit weißem Zuckerguss ausfüllen. Den Guss mit Hilfe von Zahnstochern in den Ecken verteilen.



Während der Guss aushärtet, aus rotem Fondat die Schleifen formen: Dazu zwei Kugeln plattdrücken und mit einer kleineren Kugel verbinden.



Mit einem Wassertropfen die Schleife auf den Hello Kitty-Keks-Kopf kleben.



Nun mit schwarzem und gelbem Zuckerguss Augen, Nase und Schnurrhaare aufmalen.



Die Scheifen-Kekse mit rotem Zuckerguss ausfüllen.



Sobald der Zuckerguss ausgehärtet ist, die Details der Scheife mit schwarzem Zuckerguss aufmalen.



Gut gemacht!
Eine richtig leckere Nascherei für Hello Kitty-Fans!