



Brave Bunnies Keks am Stiel

Das braucht ihr für den Teig:

- 1 Eigelb
- 100g Butter
- 150g Mehl
- 100g Mandelmehl
- 50g Puderzucker
- 6 Holzstiele
- Keksausstecher (rund)

Das braucht ihr für die Deko:

- 50g Puderzucker (für Guss)
- Blaue Lebensmittelfarbe
- Lebensmittelfarbstifte (blau + schwarz)
- Blauen Zuckerstift



Überblick

Hier findet ihr einen Überblick aller Zutaten und Utensilien.

Heize den Backofen auf 175°C Umluft vor.



Schritt 1

Vermenge Mehl, Mandelmehl, Butter, Puderzucker und das Eigelb und knete den Teig zu einer homogenen Teigmasse.



Schritt 2

Rolle den Teig ca. 0,5 cm dick aus und steche ihn aus.



Schritt 3

Drücke die Holzstiele vorsichtig in den Teig.

Lasse die Kekse für ca. 11 Minuten bei 175°C backen.



Schritt 4

Umrande die abgekühlten Kekse mit dem blauen Zuckergussstift.



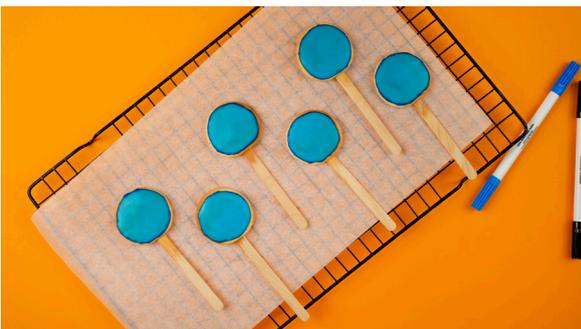
Schritt 5

Vermenge den Puderzucker mit der flüssigen Lebensmittelfarbe bis eine dickflüssige Masse entsteht.



Schritt 6

Anschließend füllst du den Rest des Keks mit dem blauen Zuckerguss aus.



Schritt 7

Lass den Zuckerguss gut trocknen.



Schritt 8

Male die Nase mit dem schwarzen Zuckerstift auf.



Schritt 9

Male nun den Mund mit dem blauen Zuckerstift auf.



Gut gemacht!