



Peppa Pig Weihnachtskekse

Zutaten für die Kekse:

- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 200 g Butter (geschmolzen)
- 400 g Mehl
- 1 Pck. Vanillezucker
- Rührgerät
- Messer
- Nudelholz

Das brauchst du für die Deko:

- 250 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- Lebensmittelfarbe in Rosa
- Spritztüte
- Zuckeraugen
- Schere
- Vorlagen (unter "Vorlagen" zum Download)



Kekse backen

Schneide zuerst die Vorlagen aus.



Verrühre die geschmolzene Butter, den Zucker und das Ei zu einer cremigen Masse.



Dann fgst das Mehl hinzu und knetest den Teig gut durch.



Drücke den Teig zu einer Halbkugel zusammen und lass ihn für 1 Stunde im Kühlschrank fest werden.



Rolle den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche mit dem Nudelholz ca. 0,5 cm dick aus.



Lege die Peppa-Schablone auf den Teig und umrande sie mit einem scharfen Messer, um die Form „auszustechen“.



Die Kekse legst du auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und schiebst sie anschließend für ca. 10 Minuten bei 180° C in den Backofen.



Kekse dekorieren

Während die Kekse auskühlen, bereitest du den Zuckerguss zu. Dafür verrührst du den Puderzucker und das Eiweiß zu einer zähflüssigen Masse.



Färbe den Zuckerguss mit rosafarbener Lebensmittelfarbe helles Rosa ein.



Gib 3-4 EL Zuckerguss in eine flache Schale und tauche die Kekse mit der Oberfläche hinein.



Lass den Zuckerguss etwas abtropfen und lege die Kekse dann zum Trocknen zurück aufs Blech.



Färbe den restlichen Zuckerguss in ein dunkleres Rosa.



Fülle den Zuckerguss in eine Spritztüte. Am besten funktioniert das, wenn du die Spritztüte in ein hohes Glas steckst und den Rand umstülpst.



Schneide die Spitze der Tüte ab, so dass eine kleine Öffnung entsteht.



Jetzt kannst du die Kekse umranden und kleine Details wie Nasenlöcher, Mund und Wange aufmalen.



Die Nikolausmütze und die Zuckeraugen klebst du mit Zuckerguss einfach auf den Keks!



Toll gemacht! Die kleinen, zuckersüßen Peppa Pig Kekse lassen sich auch prima verschenken!