

Wer freut sich nicht wie ein Keks über... KEKSE!?! Vor allem wenn sie aussehen wie Peppa Pig und auch noch super lecker schmecken. Und wenn du magst, kannst du die Cookies in ein leckeres Kakao-Schlammbad tauchen. Mmmmh, was könnte es Besseres geben?

ANLEITUNG



1. Als erstes vermengst du Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter und Eigelb – entweder mit den Knethaken oder einfach mit den Händen. Pass auf, dass du dabei nicht zu lange knetest, sonst wird der Teig zäh.



2. Den glatt gekneteten Teig zu einer Kugel formen, in Folie packen und für eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

Was braucht man? (für 12 Stück)

Für den Teig:

- * 375 g Weizenmehl (Type 405)
- * 100 g Zucker
- * 1 Päckchen Vanillezucker
- * 1 Prise Salz
- * 250 g Butter (weich)
- * 2 Eigelb (Größe M)

Für die Deko:

- * 100 g weiße Kuvertüre
- * 1 Tube pinke Lebensmittelfarbe
- * ca. 50 g Marzipan-Rohmasse
- * 24 Zuckeraugen
- * 12 Schokolinsen
- * 1 Tube rote Zuckerschrift
- * 1 Tube rosa Zuckerschrift



3. Nachdem der Teig gut gekühlt wurde, knetest du ihn kurz durch und rollst ihn auf einer bemehlten Oberfläche mit einem Nudelholz aus, sodass er ca. 1 cm dick ist.

4. Mit einem runden Ausstecher oder einem kleinen Glas ca. 6 cm große Kreise, ausstechen, vorsichtig herauslösen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes, Blech legen. Im Backofen bei 160°C Umluft etwa 10 Minuten goldbraun backen und vollständig auskühlen lassen.



5. Als nächstes zerkleinerst du die Kuvertüre und bereitest alles für ein Wasserbad vor: Dafür brauchst du einen mittelgroßen Topf und einen kleineren Topf – am besten einen mit Henkeln, damit er auf dem Rand des größeren Topfes aufliegt. Nun füllst du den mittelgroßen Topf etwa bis zur Mitte mit Wasser und setzt dann ganz vorsichtig den kleineren Topf in das Wasserbad. In diesen kleineren Topf gibst du die kleingehackte Kuvertüre und lässt sie unter Rühren bei mittlerer Hitze schmelzen. Achtung: Es darf kein Tropfen Wasser in die Kuvertüre gelangen, sonst wird sie nicht flüssig!



6. Wenn die Kuvertüre vollständig geschmolzen ist, nimmst du den kleineren Topf vorsichtig aus dem Wasserbad heraus (Achtung: heiß!). Nun gibst du ca. 1-2 Esslöffel pinke Lebensmittelfarbe hinein und rührst so lange bis die Kuvertüre eine gleichmäßige rosa Farbe hat.



7. Die rosa Kuvertüre mit einem Teelöffel in Form von Peppas Gesicht auf die Cookies auftragen.



8. Nun bekommt Peppa ein Gesicht: Dazu in jeden Keks zwei Zucker-
augen in die feuchte Kuvertüre drücken, eine rosa Schokolinse
als Nase anbringen und mit roter Zuckerschrift erst zwei kleine
Punkte als Nasenlöcher auftupfen und dann einen Mund malen,
mit rosa Zuckerschrift malst du Peppas Wangen.



9. Jetzt fehlen nur noch die Ohren: Dazu einen Tropfen pinke Le-
bensmittelfarbe zur Marzipan-Rohmasse geben und verkneten.
24 Peppa Ohren aus der pinken Masse formen und an die Peppa
Cookies anbringen.



Mein Tipp

Du kannst auch lustige Schweine-
rüssel-Cookies machen: Dafür die
Kekse komplett mit der Kuvertüre
verziern und mit Zuckerschrift
zwei Rüsselöcher aufmalen.

