

Schneemann Kekse



Du brauchst

Für 24 Schneemänner

- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 175 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die Deko

- 100 g Puderzucker
- etwas Milch
- Marshmallows
- kleine Schokolinsen
- Zuckerschrift

Rundes Glas oder
Ausstecher
Nudelholz

So wirds gemacht

- 1 Mehl, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. In der Mitte eine Mulde formen.
- 2 Die kalte Butter in Flöckchen darauf verteilen. Das Ei in die Mulde geben.
- 3 Alles mit Knethaken oder von Hand zu einem Teig verkneten. Anschließend mindestens eine Stunde kühlen.
- 4 Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig mit dem Nudelholz ausrollen.
- 5 Mit einem kreisförmigen Keksförmchen oder einem Glas Kreise ausstechen. Diese auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- 6 Bei 180 °C Umluft 10–12 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.
- 7 Den Puderzucker mit einem Schuss Milch zu Zuckerguss verrühren. Gleichmäßig auf den Keksen verteilen. Auf den noch feuchten Zuckerguss jeweils einen Marshmallow und zwei Schokolinsen geben.
- 8 Den Zuckerguss trocknen lassen und anschließend mit der Zuckerschrift Gesicht, Arme und Karottennase malen.

