

GLÜCKSBRINGER-KEKSE

ZUTATEN

180 g Mehl, universal
90 g Staubzucker
1 P. Vanillinzucker
1 Prise Salz
60 g Butter
1 Ei
Abrieb von ½ Biozitrone



200 g Staubzucker
Zitronensaft oder Wasser
rote und rosa Lebensmittelfarbe



rosa Rollfondant für die Schweinchen-Ohren
ev. fertige Zuckeraugen

ZUBEREITUNG

- Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Butter mit dem Mixer abbröseln. Ei und Zitronenabrieb begeben und zu einem Mürbteig verrühren.
- Den Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank 2 Stunden kühlen.
- Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft aufheizen. Backblech mit Backtrennpapier auslegen.
- Teig in zwei Teile teilen und auf ca. 2 mm Dicke ausrollen. Für die Schweinchen Kreise in zwei Größen bzw. Kekse in Form ausstechen, aufs Blech setzen und ca. 10 Minuten hellbraun backen. Kekse auskühlen lassen.
- Zucker mit Zitronensaft und Lebensmittelfarbe verrühren und die Kekse glasieren.
- Für die Schweinchenohren Rollfondant dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Die Kreise ellipsenförmig ausrollen und mit Zuckerglasur auf der Rückseite ankleben und die Ohren nach vorne klappen.
- Augen und Rüssel aufdekoriern.

