

Schmelzender Schneemann-Keks



Zutaten für 8 Stück



250 g
Mehl



125 g
Zucker



Prise
Salz



125 g
Butter



8
Marsh-
mallows



3
Eier



1/2 Pck.
Vanille-
zucker



500 g
Puder-
zucker



50 g
Mandeln



2 TL
Zitronen-
saft



n. B. Deko
Zuckerschrift,
Süßes

Zubereitung

Schritt 1: Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, 1 Ei, Mandeln und Butter mit dem Knethaken des Rührgerätes und anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Zudecken und für eine halbe Stunde kaltstellen.

Schritt 2: Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen. Aus dem Teig 8 große Kreise ausstechen und auf das Backblech legen.

Schritt 3: 2 Eier trennen. Eiweiß kaltstellen. Eigelb und 2 EL Wasser verquirlen und die Teigkreise damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten backen und danach abkühlen lassen.

Schritt 4: Für die Dekoration Puderzucker, Eiweiß und Zitronensaft mit Rührgerät verrühren. Abgekühlten Kekse mit dem Guss einstreichen. Solange dieser noch feucht ist, je einen Marshmallow als Kopf aufsetzen. Schneemann mit Zuckerschrift und Co. verzieren. Alles trocknen lassen.