

süß
vegetarisch

SCHMELZENDER-SCHNEEMANN-KEKSE

Zutaten für 8 Stück

Plätzchenteig



250 g
Mehl



125 g
Zucker



125 g
Butter



3 Stück
Ei



1 Pck
Vanille-
zucker



1 Prise
Salz



50 g
Mandeln,
gemahlen

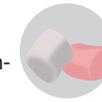
Dekoration



500 g
Puder-
zucker



2 TL
Zitronen-
saft



8 Stück
Marsh-
mallos

Zubereitung

Schritt 1: Für die Plätzchen 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. Schokolinsen als Knöpfe aufkleben und z. B. eine Keksstange als Besenstiel in den Guss drücken. Mit dem restlichen Zuckerguss können an den Kopf noch Augen und eine Nase angeklebt werden. Alles trocknen lassen.