

Hufeisen Kekse für den Pferdegeburtstag



15-25 min.



8-10 Personen



leicht

Für den Kuchenteig:

- Hufeisen-Ausstecher
- Weizenmehl 250g
- Vanille-Zucker 1 Pk
- Salz 1 Prise
- Ei 1 Stk
- Butter/Margarine 125g

Für die Dekoration:

- Puderzucker 100g
- Zitronensaft 2 EL
- bunte Zuckerperlen zum Verzieren
- optional Lebensmittelfarbe

1

Erwärme die Butter etwas und verrühre sie zusammen mit dem Zucker und Vanille-Zucker zu einer glatten Masse.

2

Dann schlägst du das Ei in das Butter-Zucker-Gemisch und gibst die Prise Salz dazu. Rühre solange weiter bis sich alles gut vermischt hast.

3

Zum Schluss gibst du noch das Mehl dazu und knetest (eventuell auch mit den Händen) alles zu einem glatten Teig

4

Stelle den Teig etwa eine halbe Stunde kalt. Dann rollst du den Teig aus und stichst mit dem Hufeisen-Ausstecher die Hufeisen aus.

5

Im vorgeheizten Backofen backst du die Hufeisen Kekse auf etwa 180 Grad Ober-Unterhitze ca. 12-15 Minuten bis sie golden sind. Während die Kekse backen, kannst du aus Puderzucker und Zitronensaft schon einmal den Zuckerguss anrühren.

6

Im vorgeheizten Backofen backst du die Hufeisen Kekse auf etwa 180 Grad Ober-Unterhitze ca. 12-15 Minuten bis sie golden sind. Während die Kekse backen, kannst du aus Puderzucker und Zitronensaft schon einmal den Zuckerguss anrühren.