

Schneeflocken Kekse für den Eiskönigin Geburtstag



30-40 min.



10-20 Personen



leicht

Für den Keksteig:

- Weizenmehl: 250 g
- Zucker: 100 g
- Vanillinzucker: 1 Pk
- Salz: 1 Prise
- Ei: 1 Stk
- Butter/Margarine: 125 g
- Schneeflockenausstecher (alternativ Sternmotiv)

Für den Zuckerguss:

- Puderzucker: 1 Pk
- Zitronensaft: 1 Stk
- blaue Lebensmittelfarbe
- Zuckerperlen, Streusel und anderes Zuckerdekor

1

Mit einem Rührgerät vermischst du alle Zutaten zu einem glatten Teig und stellst diesen für 30 Minuten kalt. Rolle den Teig aus und steche mit einem Schneeflockenausstecher die Kekse aus. Lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und backe sie 12-15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft.

2

Rühre aus Puderzucker und Zitronensaft einen Zuckerguss an. Teile den fertigen Zuckerguss in 2 Portionen und färbe den einen Teil noch mit blauer Lebensmittelfarbe. Wenn die Kekse abgekühlt sind, kannst du sie mit einem Pinsel oder eine Spritztüte nach Lust und Laune verzieren. Schön sehen auch bunte Zuckerperlen aus. Lass den Zuckerguss trocknen.

**Wir wünschen dir viel Spaß
bei deinem Eiskönigin Geburtstag!**