

Gruselige Totenkopf Kekse



Einkaufsliste

- 250 g Butter
- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 2 Eier
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Puderzucker für die Glasur
- Lebensmittelfarben

Zubereitung

Teig

Die Butter sollte etwa Zimmertemperatur haben, damit man sie besser mit den trockenen Zutaten verkneten kann. Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Handmixer verrühren, bis ein fester Teig entsteht. Anschließend den Teig nochmal per Hand kräftig durchkneten, damit er geschmeidig wird. Mit einem Esslöffel kleine Portionen aus dem Teig abstechen und in der Hand flach drücken und in die Silikonform hineindrücken.

Teigmenge reicht für mehrere Backvorgänge!



Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Kekse ca. 12-15 min. goldbraun backen. Darauf achten, daß die Kekse nicht zu dunkel werden!

Nach dem Backvorgang die Silikonform auf ein Kuchenrost stürzen und die Kekse auskühlen lassen. Der Teig reicht für mehrere Backvorgänge!

Bitte beim anfassen der Form Backhandschuhe verwenden!

Glasur

Den Puderzucker in eine kleine Schüssel geben, mit etwas Wasser oder Zitronensaft beträufeln und mit einem Schneebesen verrühren, bis eine Gel-artige Masse entsteht. Flüssigkeit in kleinen Etappen zum Puderzucker hinzufügen, damit die Masse nicht zu schnell flüssig wird!

Den Zuckerguss auf mehrere kleine Schalen verteilen und mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben. Die Glasur könnt ihr mit einem feinen Pinsel oder einem Spritzbeutel auf den Keksen nach Belieben dekorieren.

Die dekorierten Kekse am besten auf dem Kuchenrost über Nacht trocknen lassen und bis zum Verzehr in einer Keksdose lagern, damit sie schön frisch bleiben.

