

05.12. - Ein Rezept für leckere Schneemann-Cookies

Zutaten:

<ul style="list-style-type: none">• 250g Mehl• 0,5TI Backpulver• 1 Prise Salz• 60g Zucker• 3 Eier Größe M	<ul style="list-style-type: none">• 125g Butter• 10 Tropfen Bittermandel Backaromen• 200g Puderzucker• Zuckerschrift Schwarz• Zuckerschrift in 4 weiteren Farben
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Zubereitung:

- Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und vermischen.
- 1 Ei, klein geschnittene Butter und Bittermandel Backaromen zufügen und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und min. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Schneemänner ausstechen.
- Schneemann-Plätzchen mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/ Unterhitze ca. 10 Minuten backen.
- 2 Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen. Guss mit einem Backpinsel auf die Schneemann-Cookies streichen.
- Mit der Zuckerschrift Gesicht und Knöpfe aufmalen. Eine Nase ins Gesicht malen und einen Schal aufmalen.