

heute gibt es...

## Schmelzender Schneemann-Kekse



### **Zutaten: (für ca. 16 Stück)**

#### **Für den Teig:**

- 250g Mehl
- 125g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Ei
- 50g gemahlene Mandeln
- 125g kalte Butter
- 1 Prise Salz

#### **Für die Deko:**

- 350g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- 2 TL Zitronensaft
- 16 Marshmallows
- farbige Zuckerperlen oder Schokolinsen zum Verzieren

#### **Zubereitung:**

1. Die Zutaten für den Teig – dabei die Butter in Stückchen schneiden – zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und diese in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.
3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Aus dem gesamten Teig ca. 16 Kreise (Durchmesser ca. 7,5 cm) ausstechen – Teigreste immer wieder verkneten und neu ausstechen.
4. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für ca. 10 Minuten goldgelb backen. Anschließend auskühlen lassen.
5. Puderzucker, Eiweiß und Zitronensaft gut verrühren, sodass es keine Klumpen gibt. Mit der Glasur auf dem Marshmallow die Zuckerperlen für das Gesicht des Schneemanns anbringen.
6. Mit einem Spritzbeutel die Glasur locker auf die Kekse verteilen, den Marshmallow sofort an einen Rand setzen und anschließend alles gut trocknen lassen.

