

Eisbären und Schneemänner

ca. 25 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Backblech
1 Männchen-Ausstecher (z. B. Lebkuchenmann)

Mürbteig:

100 g glattes Mehl
30 g gesiebter Staubzucker
½ Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Prise Salz
60 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben rot und blau
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl
roter Rollfondant

Wie mache ich Kekse die wie Eisbären oder Schneemänner aussehen?:

1 Mürbteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 20 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem Männchen-Ausstecher Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Für Eisbären die Ohren aus Teigresten formen, anlegen und etwas andrücken.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Zum Verzieren:

Die erkalteten Kekse beliebig zu Eisbären und Schneemännern verzieren.