



Weltraumkekse mit Galaxy-Fondant



Zutaten

Menge

250 g	Weizenmehl
100 g	blaues Fondant
200 g	schwarzes Fondant
½ TL	Backpulver
110 g	Butter, Zimmertemperatur
	Zuckersterne
100 g	türkisfarbenes Fondant
100 g	lilafarbenes Fondant
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei
	schwarze Lebensmittelfarbe
2 EL	Puderzucker
	Plätzchenausstecher (z.B. Sterne & Planeten)

Rezeptinfo

Zutaten für 20 Stück

Zubereitungszeit: 1 Std. + 10 Min. Backzeit

pro Portion: 857 kJ, 204 kcal, 38,2 g Kohlenhydrate, 1,66 g Eiweiß, 4,98 g Fett, 24 mg Cholesterin, 0,34 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Du bist auf der Suche nach einem coolen Star Wars-Rezept oder hast einfach nur Lust auf ausgefallene Kekse? Dann solltest du unbedingt unsere Galaxy-Kekse mit buntem Fondant und Zuckersternen ausprobieren. Denn sie sehen nicht nur galaktisch gut aus, sondern sind auch noch super schnell zubereitet und mega lecker! So easy gehts:

Step 1:

Zuerst gibst du Butter und Zucker mit Vanillezucker in eine Schüssel und schlägst alles mit einem Handrührgerät schaumig. Nun kannst du das Ei und die Lebensmittelfarbe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unter den Teig geben. Nun eine kleine Prise Salz dazu geben. Rasch mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhalte-Folie einwickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen, damit sich der Teig besser ausrollen lässt.

Step 2:

In der Zwischenzeit den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Nun kannst du die Sterne und Planeten ausstechen. Den restlichen Teig wieder zusammenkneten, kühlen und nochmals ausrollen und ausstechen. Die Kekse im vorgeheizten Backofen ca. 8 - 10 Minuten backen. Dann das Blech aus dem Ofen nehmen und die Kekse vorsichtig vom Blech heben und komplett auskühlen lassen.

Step 3:

Nun kannst du die Sterne verzieren. Dazu zuerst alle Fondantsorten gut kneten. Dann den schwarzen Fondant zu einer Kugel und die farbigen Fondantsorten zu Schlangen formen. Die farbigen Schlangen um die schwarze Kugel legen. Das Ganze lang ziehen und etwas zwirbeln. Den langen Strang zu einer Schnecke formen.

Step 4:

Das Fondant nun auf die gewünschte Breite ausrollen, die Sterne und Planeten ausstechen und auf die Kekse kleben. Es geht leichter, wenn du die Kekse mit einem kleinen Pinsel ein wenig anfeuchtest. Zum Schluss die Zuckersterne in den Fondant drücken.