



Regenbogenkekse von der Rolle mit Marshmallows



Zutaten

Für den Teig:

	Speisefarbe in Gelb, Lila, Rot, Grün, Blau, Orange
260 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillinzucker
460 g	Mehl
200 g	weiche Butter
3	Eier
1 Prise	Salz

Für den Zuckerguss:

ca. 1 EL	Wasser
50 g	Puderzucker
1 Handvoll	weiße Mini-Marshmallows

Rezeptinfo

Zutaten für 30 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 1 Std. Kühlzeit + 10 Min. Backzeit

pro Portion: 1628 kJ, 389 kcal, 58 g Kohlenhydrate, 5,7 g Eiweiß, 15 g Fett, 94 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Bei uns steht zwar kein Goldtopf am Ende des Regenbogens, aber dafür super leckere Rainbow Cookies mit Wolken aus Mini-Marshmallows. Die Rainbow Cookies sind nicht nur ein echter Hingucker bei jeder Geburtstagsfeier, sondern auch viel einfacher zuzubereiten als du vielleicht denkst. Für die Rainbow Cookies wird der Teig aus Butter, Puderzucker, Eiern und Mehl in sechs gleiche Stücke geteilt, welche dann mit unterschiedlichen Lebensmittelfarben eingefärbt werden. Diese Stücke werden anschließend ausgerollt und nacheinander in einzelnen Schichten zu einer langen Rolle geformt. Diese Rolle muss dann nur noch halbiert und in Scheiben geschnitten werden und schon können die Rainbow Cookies in den Ofen. Die Mini-Marshmallows werden ganz zum Schluss mit Zuckerguss als Wolken auf die Rainbow Cookies geklebt und schon sind deine bunten Rainbow Cookies fertig zum Vernaschen. Worauf wartest du noch? So einfach geht's:

Step 1:

Die weiche Butter in eine Rührschüssel geben und zusammen mit dem Puderzucker, Vanillinzucker und einer Prise Salz schaumig aufschlagen. Dann kannst du die Eier einzeln nacheinander in den Teig rühren. Anschließend das Mehl portionsweise in den Teig einrühren. Der Teig hat die richtige Konsistenz erreicht, wenn er nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Den fertigen Teig für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Step 2:

Danach kannst du den Teig in sechs gleich große Teile teilen und jedes Teil in einer anderen Farbe einfärben. Falls der Teig zu weich sein sollte, nochmals für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

Step 3:

Das lila Teigstück nehmen und zu einer Rolle formen. Die Rolle sollte ca. 2cm Durchmesser haben. Die restlichen Stücke kannst du flach ausrollen, sodass sie um die Rolle passen. Die Teigstücke kannst du dann so übereinander wickeln, sodass ein Regenbogen entsteht. Wenn alle Teigstücke übereinander gewickelt sind, wickelst du die Teigrolle in Frischhaltefolie und legst sie für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Step 4:

Nach der Ruhezeit den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und der Länge nach durchschneiden. Die zwei länglichen Teigstücke jetzt in ca. 1cm breite Kekse schneiden. Dann kannst du ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kekse auf das Backblech legen und für ca. 8-10 Minuten backen. Anschließend die Kekse gut auskühlen lassen.

Step 5:

Dann kannst du die Mini-Marshmallows halbieren. Den Puderzucker mit dem Wasser verrühren und auf die unteren Ränder der Kekse streichen. Darauf die Mini-Marshmallows kleben, sodass kleine Wolken entstehen.