



Melissa



Rezeptinfo

Zutaten für 30 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min. ⌚
+ 60 Min. Kühlzeit + ca. 10 Min. Backzeit

Je Portion: 405 kJ, 108 kcal, 18 g Kohlenhydrate,
1,2 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 mg Cholesterin, 0,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: € €

veggie

Zubereitung

Step 1:

Zuerst gibst du Butter und Zucker mit Vanillezucker in eine Schüssel und schlägst alles schaumig. Nun kannst du das Ei unterrühren.

Step 2:

Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig geben. Nun eine kleine Prise Salz dazu geben. Rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank kühlen, damit sich der Teig besser ausrollen lässt.

Step 3:

In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Step 4:

Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Nun kannst du die Herzen ausstechen und die unteren Spitzen der Herzen abschneiden, sodass die Kekse wie ein Po aussehen. Den restlichen Teig wieder zusammenkneten, nochmals ausrollen und ausstechen.

Step 5:

Die Po-Kekse im vorgeheizten Backofen ca. 8 - 10 Minuten backen. Dabei musst du aufpassen, dass die Kekse nicht zu dunkel werden.

Step 6:

Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Kekse vorsichtig vom Blech heben und komplett auskühlen lassen.

Step 7:

Für das Icing entfernst du zuerst eventuelle Ei-Fäden aus dem Eiweiß. Dann gibst du den Puderzucker und den Zitronensaft zum Eiweiß und verrührst alles erst langsam mit einem Schneebesen und dann schnell mit einem elektrischen Handrührgerät für ca. drei Minuten. Die Masse sollte sehr zähflüssig sein und steife Spitze ziehen. Falls sie noch zerläuft, gib einfach Esslöffelweise mehr Puderzucker dazu, bis alles wirklich schön fest ist.

Zutaten

Menge

Für die Kekse:

110 g	weiche Butter
100 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1	Ei
250 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Für das Royal Icing:

1	Eiweiß
1 Spritzer	Zitronensaft
250 g	Puderzucker
	Lebensmittelfarbe



Schlüpfert-Kekse

Step 8:

Nun kannst du das Icing in mehrere Portionen teilen und diese mit Lebensmittelfarbe in deinen Lieblingsfarben einfärben.

Step 9:

Das Icing füllst du nun in einer Spritztülle mit kleiner Öffnung und los geht's mit dem Verzieren!

Tipp

Für das Royal Icing eignen sich am besten Lebensmittelfarbe in Pastenform. Diese kannst du auch toll miteinander mischen.