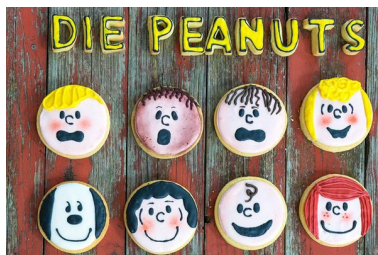


DIE PEANUTS KEKSE



Mürbteigkekse, die während dem Backen toll ihre Form behalten, dekoriert mit Royal Icing – einer Eiweißspritzglasur für tolle Dekorationen.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
12 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

ZUBEREITUNG KEKSE

Vermenge den Zucker und die kalte Butter miteinander mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät (Knethaken). Füge das Salz, das Vanilleextrakt und die Eigelbe hinzu und verrühre es. Füge das Mehl hinzu und knete es schnell zu einem glatten Teig. Decke diesen ab und kühle ihn für mindestens 1 Stunde.

Rolle den Teig anschließend mithilfe von Silikonmatten 1 cm dick (für die Peanuts Kekse) oder 5 mm (für Weihnachtskekse) aus. Am besten geht das mit Teighölzern. Kühle die Kekse erneut für 30 Min. und backe sie danach im vorgeheizten Backofen bei 180 °C O/U für 8-12 Min., bis sie leicht Farbe bekommen haben.

ROYAL ICING

Verrühre das Eiweiß mit dem Zitronensaft, siebe den Puderzucker dazu und rühre es glatt. Wenn die Glasur zu dick ist, dann rühre etwas Zitronensaft ein.

Nun können die Kekse mit der Glasur dekoriert werden. Am besten färbt man die Eiweißspritzglasur mit Lebensmittelfarbpasten.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

TEIG:

- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **300 g** Butter
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ Vanilleextrakt
- ☐ **3** Eigelbe
- ☐ **600 g** Mehl

EIWEISSPRITZGLASUR:

- ☐ **1** Eiweiß
- ☐ Zitronen (Saft)
- ☐ **250 g** Puderzucker

AUSSERDEM:

- ☐ Lebensmittelfarbpasten
- ☐ Lebensmittelpulverfarben