

Schneemänner

Kategorien: Kleinkinder, Backen

Zutaten für: 10 Stück

2		Eier
250	Gramm	Mehl
150	Gramm	Weiche Butter
70	Gramm	+ 450 g + 1-2 EL Puderzucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
		Mehl f. die Hände
10		Lakritzschnecken
10		Dominosteine
10		Braune Kuchen oder Butterkekse
		Je 5 grüne und rote Fruchtgummi-Schnüre
		Braune und rote Zuckerschrift
		Backpapier, Klarsichtfolie

Anleitung:

1. Trennt zuerst die Eier. Gebt Mehl, Butter, Eigelb, 70 g Puderzucker, Vanillinzucker und Salz in eine Rührschüssel. Verknetet alles mit de Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig. Wickelt den Teig in Folie und legt ihn ca. 1 Stunde in den Kühlschrank.

Heizt den Backofen vor: Herd: 200°C (Umluft: 175°C / Gas: Stufe 3). Legt ein Backblech mit Backpapier aus.

2. Formt mit bemehlten Händen aus dem Teig 30 kleine Kugeln, drückt sie auf dem Backblech etwas flach. Backt sie im Ofen 10-15 Minuten. Nehmt sie heraus, laßt sie auskühlen. Schlagt das Eiweiß mit 1-2 EL Wasser steif. Laßt dabei 450 g Puderzucker einrieseln. Taucht die Plätzchen mit einer Gabel einzeln in den Zuckerguß, laßt sie abtropfen, dann auf dem Kuchengitter trocknen.

3. Gebt für die Hüte etwas 3 Zuckerguß auf die Mitte jeder Lakritzschnecke und setzt je einen Dominostein darauf. Gebt etwas Zuckerguß auf die flache Seite von 10 Plätzchen und setzt je ein Plätzchen mit der flachen Seite darauf. Klebt diese doppelten Plätzchen auf je einen braunen Kuchen.

4. Klebt mit Guß je 1 Hut auf die runde Seite der übrigen Plätzchen. Klebt sie als Köpfe auf die "Körper" und laßt sie trocknen. Bindet das Fruchtgummi als Schal um den Hals, schneidet die Enden ab. Zeichnet mit Zuckerschrift Augen, Mund und Nase auf die Schneemänner, bestäubt sie mit Puderzucker.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann