

Babyflaschen Surprise Kekse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
1/2	Teel.	Backpulver
125	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1		Ei(er)
2	Essl.	Milch
1/2	Teel.	Vanillepaste
		Für die Dekoration:
250	Gramm	Puderzucker
1		Eiweiß
1	Essl.	Zitronensaft
		Lebensmittelfarbe in orange und gelb
		Zuckerstreusel in pink und blau

Anleitung:

Mehl, Salz und Backpulver vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter und Zucker mit dem Handrührer cremig aufschlagen. Milch, Ei und Vanillepaste unterrühren und dann nach und nach die Mehlmischung unterrühren.

Den Teig in zwei Portionen teilen und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Fläche den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und mit einem Babyflaschen-Ausstecher Plätzchen ausstechen. Aus einem Drittel der Plätzchen den inneren Teil ausschneiden. Darauf achten, dass der Rand unbeschädigt bleibt.

Die Plätzchen mit Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 8 - 10 Minuten backen. Sie sollten nicht zu dunkel werden. Anschließend auf einem Rost auskühlen lassen.

Für den Zuckerguss Eiweiß mit dem Handrührer oder Schneebesen aufschlagen. Puderzucker und Zitronensaft unterrühren. Auf zwei Schüsseln verteilen. Die eine Hälfte mit der gelben Lebensmittelfarbe einfärben und die zweite Hälfte mit der orangenen. In zwei Spritzbeutel füllen und vorne nur eine kleine Öffnung aufschneiden.

Eines der ganzen Plätzchen mit dem orangenen Zuckerguss umranden und eins der in der Mitte offenen Plätzchen drauf setzen. Mit Streuseln füllen und auch mit orangenem Zuckerguss umranden. Oben wieder eins der ganzen Plätzchen drauf setzen und verzieren. Dazu z.B. den Sauger mit dem gelben Zuckerguss umranden und ausfüllen. Am Rand der Flasche mit dem orangenen Zuckerguss eine Umrandung spritzen, kurz antrocknen lassen und dann mit Gelb ausfüllen oder nur die Markierungen mit gelb aufspritzen.

Die anderen Plätzchen genauso zusammensetzen und nach Belieben verzieren. Den Zuckerguss aushärten lassen.