

Pokémon-Kekse

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

PIKACHU, PIE PIE UND POKÉBALL ALS KEKSE

24		Keks(e) (Eierplätzchen)
250	Gramm	Puderzucker
1		Eiweiß
		Lebensmittelfarbe, rot, schwarz, gelb, pink
2	Essl.	Nutella
2	Essl.	Kirschkonfitüre
2	Essl.	Lemon Curd

Anleitung:

Die angegebene Menge reicht für insgesamt 12 Doppelkekse.

Den Puderzucker sieben und mit dem Eiweiß zu einem dickflüssigen Zuckerguss verrühren. Sollte er zu dickflüssig zum Malen mit dem Pinsel sein, kann man auch einige Tropfen Wasser hinzugeben. Dann den Zuckerguss in 5 Portionen aufteilen und 4 davon mit den Lebensmittelfarben entsprechend einfärben.

Für die Pokémon-Gesichter für Pikachu und Pie Pie nun die Oberseite der Eierplätzchen zunächst in der Grundfarbe (gelb und pink) komplett einstreichen und ca. 15 Minuten trocknen lassen. Währenddessen die PokéBälle malen.

Sobald die grundierten Plätzchen getrocknet sind, können mit dem farbig angemischtem Zuckerguss die Details (siehe Foto) aufgemalt werden.

Für die Doppelkekse nun unbemalte Eierplätzchen mit der gewünschten Füllung bestreichen: Wir haben Nutella für die PokéBalls, Lemoncurd für Pikachu und Kirschmarmelade für Pie Pie verwendet. Man kann hier aber auch andere Aufstriche als Füllung wählen.

Nun vorsichtig die bemalten Eierplätzchen auf die bestrichenen Plätzchen setzen und noch weitere 10 Minuten antrocknen lassen.

Jetzt kann die Jagd auf die leckeren selbstgemachten Pokémonster beginnen!