

# Smileys

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
80	Gramm	Zucker
300	Gramm	Mehl
1		Ei
1/2		Fläschchen Bittermandel-Aroma

## *FÜR DEN GUSS*

---

200	Gramm	Puderzucker
3-5	Essl.	Zitronensaft
		Gelbe Speisefarbe
		Zuckerschrift (Fertigprodukt Aus der Tube)
		Backpapier fürs Blech

## Anleitung:

Aus der Butter, dem Zucker, Mehl, Ei und dem Bittermandel-Aroma einen Mürbeteig kneten. Den Teig zu Rollen von ungefähr in 4 cm Durchmesser formen, in Folie wickeln und für eine halbe Stunde kalt stellen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Von den Rollen Taler von ungefähr 1 cm Dicke abschneiden und auf das Backblech legen. Taler im Ofen (Mitte Umluft 180 Grad) 12 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft und gelber Speisefarbe zu einem zähflüssigen Guss verrühren. Die Plätzchen damit bepinseln, leicht antrocknen lassen und mit Zuckerschrift Smiley-Gesichter aufmalen.

Guten Appetit!