

Ossicini di Morto (Totesknochen) und Kürbisse

Kategorien: Plätzchen, Kinder

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zucker
50	Gramm	Butter
1		Ei
2	Essl.	Staubzucker
2	Essl.	Staubzucker + Lebensmittelfarbe (orange)
		Traditionelle Kekse zu Allerheiligen, Heutzutage Kurz

"HALLOWEEN SWEETS"

Anleitung:

Mehl + Backpulver, Zucker und Butter, mit den Händen gut miteinander vermischen. Ei dazugeben und wenn der Teig etwas trocken ist, einige Löffel Milch dazugeben. Den Teig in zwei Hälften teilen. Mit einem Teil kleinfingerdicke Stränge rollen und ca 4 cm lange Stücke abschneiden. Diese in der Mitte mit zwei Finger rollen, damit die Enden dicker bleiben. (ca 45 Stück/1 Blech).

Die zweite Hälfte mit dem Nudelholz dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ca 5 cm Ø) runde Plätzchen ausstechen. (ca 25 Stück/1 Blech). Im vorgeheizten Rohr 12/15 Minuten backen. 2 EL Staubzucker mit einigen Tropfen Wasser verrühren und die "Knochen" damit bepinseln. 2 EL Staubzucker mit einigen Tropfen Wasser (mit Lebensmittelfarbe gefärbt) verrühren und die "Kürbisse" damit bepinseln. Mit Schokoglasur Augen und Mund spritzen.