

## Tigerenten - Kekse (Kinder)

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

375	Gramm	Butter
190	Gramm	Zucker
5	Stücke	Eigelb
500	Gramm	Mehl
1	Teel.	Schokoguß

### Anleitung:

Aus Butter, Zucker, dem Eigelb und dem gesiebten Mehl einen Knetteig herstellen und diesen dann eine zeitlang kalt stellen. Ca. 1/2 cm dick ausrollen und Tigerenten-Plätzchen ausstechen. Auf ein Backblech legen. (Backpapier nicht vergessen) Die Tigerentenform hab ich z.B. auf dem Weihnachtsmarkt erhalten oder aber Du mußt die Tigerenten mit einem scharfen Messer aus dem Teig schneiden. Nun ab mit den Plätzchen in den vorgeheizten Backofen. Bei 175 °C ca. 10 Minuten goldbraun backen. Am Ende die ausgekühlten Kekse mit Schokoladenguß Tigerentengerecht anmalen. Am besten geht dies mit einem Pinsel.