

Keks - Fratzen - mit Lakritz und Pfefferminz

Zutaten für: 1 Rezept

175	Gramm	Margarine (weiche)
75	Gramm	Zucker
1		Zitrone(n) (ungespritzt)
175	Gramm	Mehl (gesiebt) + Mehl (zum Ausrollen)
250	Gramm	Puderzucker (gesiebt)
1	Pack.	Süßigkeiten (Lakritzmischung)
16		Schokodekor (rautenförmig)
2		Kirschen (Cocktailkirschen)
4	Stücke	Süßigkeiten (Pfefferminz - Ringe)

Anleitung:

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Gasherd: Stufe 1 - 2.

Margarine und Zucker verrühren. Wichtig ist feiner Zitronen -Abrieb! Zusammen mit dem Saft von ½ Zitrone in die Mischung rühren, das Mehl langsam unterrühren. Den Teig glattkneten. Im Kühlschrank ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Dann ca. 5 mm dick auf einer (mit Mehl bestäubten) Fläche ausrollen. Mit einer 6,5 cm - Durchmesser - Form runde Scheiben ausstechen. Diese auf ein (gefettetes) Backblech legen. Im Ofen ca. 15 - 20 Minuten goldbraun backen. Auf dem Rost abkühlen lassen.

Restlichen Zitronensaft durch ein Sieb in den Puderzucker geben. Zu einer (dickflüssigen) Glasur verrühren; wenn nötig, etwas kaltes Wasser hinzugeben. Die Glasur auf die Kekse bis fast an den Rand auftragen.

Die Kekse dekorieren, bevor die Glasur fest wird! Für ½ der Kekse Augen, Nase und Mund aus der Lakritz - Mischung formen. Für die restlichen Kekse Schokodekorationen als "Nase" und je ½ Pfefferminz - Ring als "lächelnden Mund" aufsetzen.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann