

# BUNTE KEKSE (CA. 25 STÜCK)

## ZUTATEN

### Mürbteig

180 g Mehl  
60 g Zucker  
120 g kalte Butter  
1 Eigelb

### Dekoration:

1 Eiweiß (ca. 40 g)  
250 g Puderzucker  
Speisefarbe  
ggf. etwas Zitronensaft

## SO GEHT'S

Aus dem Mehl, dem Zucker, der kalten Butter und dem Eigelb einen Mürbteig herstellen und abgedeckt für min. 1 Std. im Kühlschrank kalt stellen.

Den Teig herausnehmen, kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die gewünschten Motive aus stechen oder ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. **Backzeit: ca. 10-15 min - 175 °C Umluft**

Das Eiweiß zu steifem Schnee aufschlagen und dann den Puderzucker unterrühren. In den gewünschten Farben einfärben - ggf. etwas Zitronensaft zugeben. Jede Farbe in einen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und die Kekse damit verzieren.

Gut trocknen lassen, bevor sie verschenkt oder vernascht werden.



...die Druckvorlagen und Anleitung zum Verzieren der abgebildeten Kekse findest du bei uns auf der Homepage (Code scannen & los geht's!)

