

"Clown-Kekse" 🍪🤡🍪

(aus Mürbeteig)

Zutaten: 100g Zucker, 200g Butter, 300g Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillezucker, wer mag etwas Abrieb einer unbehandelten Zitrone.

Alle Zutaten mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten evtl. abschließend mit den Händen verkneten und zu einer Kugel formen. 30 Minuten kühl stellen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig ausrollen und mit Hilfe eines Bechers Kreise ausstechen. Auf einem Backblech 15 Minuten bei 175 Grad im Ofen goldbraun backen. Die abgekühlten Kekse mit Zuckerguss bestreichen und nach Lust & Laune fröhliche Gesichter kreieren: Unbegrenzte, köstliche Möglichkeiten, die einfach zum Knabbern einladen! 🍪😊🍪

