

ZU NIEDLICH ZUM ESSEN!

Deko mal anders: Super leckere Schneemänner zum Verschenken oder auch zum selber Naschen, und so geht's:

Was ihr braucht (für 32 Kekse mit 7cm Durchmesser):

- 1 Eiweiß
- 350 g Puderzucker
- ½ Zitrone
- orange Speisefarbe
- 32 weiße Marshmallows
- dunkle Zuckerschrift
- Mini-Schokolinsen



Schritt 1:

Deine Lieblingsausstechkekse in Kreisen ausstechen und nach Rezept solange backen, bis sie noch hell sind.

Schritt 2:

Inzwischen für die Deko das Eiweiß mit den Rührbesen des Mixers steif schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen. Zitrone auspressen und 2 TL Zitronensaft zum Eischnee geben und acht bis zehn Minuten auf kleinster Stufe cremig glänzend rühren.

Schritt 3:

Dann 1 EL abnehmen und mit wenig Speisefarbe einfärben, sodass die Masse nicht zu flüssig wird. Je eine Nase auf die Mitte der Marshmallows tupfen. Augen und Mund mit dunkler Zuckerschrift auf tupfen.

Die übrige Eiweißglasur mit einem Messer auf die Plätzchen streichen. Als Köpfe die Marshmallows in den noch weichen Guss setzen und leicht andrücken. Anschließend die Schokolinsen als Knöpfe daraufsetzen. Nach dem Trocknen der Glasur beliebig mit der Zuckerschrift Arme aufmalen. Und fertig!