

Schneemann Cookies

ZUTATEN:

- 350 g Dinkelvollkornmehl
- 130 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Pr. Salz
- 200 g Butter
- 2 Dotter und 2 L Wasser

Glasure:

- 500 g Staubzucker
- 1 Zitrone

Dekor:

- Marshmallows
- Süßigkeiten zum Verzieren



ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und kräftig durchkneten, dann kurz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
- Zugedeckt ca. 30 min kalt stellen.
- Teig auf wenig Mehl ca. 1 cm dick ausrollen. Daraus Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Eidotter mit Wasser versprudeln, Teigkreise damit bestreichen.
- Abschließend kommt das Blech für 15-20 Minuten in den auf 175°C vorgeheizten Backofen. Auskühlen lassen.
- Für die Glasur Staubzucker, Eiklar und Zitronensaft mit dem Mixer verrühren.
- Für den Kopf an jeden Marshmallow mit etwas Glasur Nase ankleben. Mit Zuckerschrift Augen und Münder aufmalen.
- Kekse locker mit Glasur einstreichen. Sofort den Kopf an einen Rand setzen.
- Smarties als Knöpfe aufkleben. Keksstangen als Besenstiel in die Glasur drücken. Alles trocknen lassen.