

Rezept

Gänseblümchen-Kekse

Ein Rezept von Gänseblümchen-Kekse, am 23.03.2023

Zutaten

500 g Mehl	1 Vanilleschote
250 g kalte Butter	2 Eigelb
100 g Zucker	Salz
Mehl zum Arbeiten	200 g Puderzucker
5 EL Sahne	1 Tube gelbe Lebensmittelfarbe
Ausstecher in Blumenform (ca. 5 cm Ø)	künstliches Gras

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 bunte Kekse | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und mit einem spitzen Messer das Mark herauskratzen. Zum Mehl geben. Die Butter in kleinen Flöckchen, Eigelbe, Zucker und 1 Prise Salz dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Keksteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit dem Blümchenausstecher ca. 30 Kekse ausstechen und auf das Blech legen. Die Blümchenkekse im Ofen (Mitte) 10–12 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
3. Währenddessen den Puderzucker mit der Sahne glatt rühren. 2 EL Zuckerguss mit der gelben Lebensmittelfarbe kräftig einfärben.
4. Die Blümchen mit weißem Zuckerguss bestreichen und trocknen lassen. In die Mitte einen Klecks gelben Zuckerguss geben. Die Blümchenkekse auf künstlichem Gras anrichten oder auf dem Esstisch verteilen.