

Rezept

# Hexenhaus aus Butterkeksen

Ein Rezept von Hexenhaus aus Butterkeksen, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>12</b> Butterkekse	<b>1 kleine Packung</b> weißes Fondant zum Ausrollen
<b>1 kleine Packung</b> rosa Fondant zum Ausrollen	Zuckerperlen in rosa und silber
	Dekor-Mix in rosa (Sterne, Perlen, Streusel)
<b>Für den Zuckerguss</b>	
<b>125 g</b> Puderzucker	<b>1-2 EL</b> Zitronensaft
<b>Außerdem</b>	
Pinself	Ausstechförmchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 239 kcal

## Zubereitung

1. Bevor es ans Verzieren geht, müssen die Kekse zugeschnitten werden. Für den Boden und das Dach bleiben die Kekse ganz (insgesamt 3). Ein Keks wird halbiert. Die Hälften bilden die Seitenteile des Häuschens.

---

2. Für die Vorder- und Rückseite lege zwei Kekse hochkant vor dich. Nun schneidet ihr die beiden oberen Ecken ab, sodass eine Spitze entsteht.

---

3. Für den Zuckerguss an Puderzucker und Zitronensaft vermengen und glatt verrühren.

---

4. Nun müssen alle Teile des Hexenhäuschens mit Zuckerguss aneinander geklebt werden. Anschließend gut trocknen lassen.

---

5. Nach dem der Guss getrocknet ist, kann verziert werden. Mit Fondant können Fenster und Deko-Elemente ganz nach Lust und Laune ausgestochen werden, Zuckerperlen und Streusel machen sich ebenfalls gut. Die Einzelteile werden wieder mit Hilfe von Zuckerguss an den Häuschen befestigt.