

Rezept

Konversations-Kekse

Ein Rezept von Konversations-Kekse, am 30.03.2023

Zutaten

FÜR DIE KEKSE:

1 Rezept Mürbeteig (siehe Rezept-Tipp)

Mehl zum Arbeiten

FÜR DIE DEKORATION:

2 Rezepte Eiweißspritzglasur (siehe Rezept-Tipp)

bunte Gel-Lebensmittelfarben

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 32 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Mürbeteigkekse und die Eiweißspritzglasur wie bei den Kaffeeklatsch-Keksen (siehe Rezept-Tipp) zubereiten. Für die Ornamente oben eventuell ein Loch zum Aufhängen in die Kekse stechen. Alle Kekse vor dem Servieren mehrere Stunden – oder am besten über Nacht – trocknen lassen.

2. Für das Herz wenig Eiweißspritzglasur rot einfärben oder weiß lassen. Die Konturen aufspritzen und ausfüllen, trocknen lassen. Die Glasur für Dekoration und Namen beliebig einfärben und aufspritzen.

3. Für das Rechteck wenig Eiweißspritzglasur beliebig einfärben. Die Konturen aufspritzen und ausfüllen, trocknen lassen. Die Glasur für Dekoration und Namen beliebig einfärben und aufspritzen. Nach Belieben noch Zuckerherzen oder Fondantblüten mit etwas Glasur ankleben.

4. Für das Ornament wenig Eiweißspritzglasur beliebig einfärben. Die Konturen aufspritzen und ausfüllen (ggf. genügend Platz beim Loch lassen), trocknen lassen. Die Glasur für Dekoration und Namen beliebig einfärben und aufspritzen.

5. Für die Sprechblase wenig Eiweißspritzglasur beliebig einfärben. Die Konturen aufspritzen und ausfüllen, trocknen lassen. Die Glasur für Dekoration und Schrift beliebig einfärben und aufspritzen.