

Rezept

Superhero-Cookies

Ein Rezept von Superhero-Cookies, am 29.05.2023

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

125 g kalte Butter	220 g Mehl
80 g Puderzucker	40 g gehäutete gemahlene Mandeln
1 Eigelb (S)	

FÜR DIE GARNITUR:

1 Rezept Royal Icing (siehe Rezept-Tipp)	schwarze Lebensmittelfarbe
blaue Lebensmittelfarbe	1 - 2 EL Zitronensaft
kleine Zuckersterne	

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten	runde Ausstechform (8 cm Ø)
5 kleine Spritztüten	Modellierstab Nr. 3

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Cookies | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

- 1.** Für den Teig die Butter in kleine Würfel schneiden und mit Mehl, Puderzucker, gemahlene Mandeln und dem Eigelb in eine Schüssel geben. Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ mm dick ausrollen und 20 Kreise ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 30 Min. kalt stellen.
- 2.** Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Cookies im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 3.** Vom Royal Icing 2 EL abnehmen und mit Lebensmittelfarbe schwarz einfärben. Den Rest halbieren und eine Hälfte mit blauer Lebensmittelfarbe einfärben. Weißes und blaues Icing nochmals halbieren und jeweils eine Hälfte mit ½-1 EL Zitronensaft verdünnen. Alle Icings in die Spritztüten füllen und jeweils an den Spitzen kleine Ecken abschneiden.
- 4.** Nun zuerst mit dem dickflüssigen blauen Icing die Umrandung der Helme auf die Kekse spritzen und dann mit dem dünnflüssigen blauen Icing ausfüllen. Die restliche Fläche der Kekse weiß umranden und ausfüllen. 30 Min. trocknen lassen.
- 5.** Jetzt mit dem schwarzen Icing die Brillen aufmalen und mit dem Modellierstab nachziehen, sodass die Linien etwas breiter werden. Augen und Mund mit schwarzem Icing aufmalen und die Sterne mit weißem Icing an den Helmen befestigen. Die Cookies nochmals 30 Min. trocknen lassen.