REZEPT · ERGIBT CA. 20–25 KEKSE

Tannenbaum-Kekse



RAUSCH
familienwerkstatt.de · esswerkstatt.de · kaufRausch.store

Teig

ZUTATEN

250 g	Dinkelmehl Typ 630 oder Weizenmehl Typ 550
40 g	Kakaopulver
120 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillezucker
150 g	kalte Butter in Stückchen
1	Bio-Ei

ZUBEREITUNG

Mehl, Kakao, Zucker, Salz und Vanillezucker mischen. Die Butter unterkneten, bis Streusel entstehen. Das Ei zugeben und kurz zu einem glatten Teig verkneten. Luftdicht verpackt 30 Minuten kaltstellen. Ca. 5 mm dick ausrollen, Tannenbäume ausstechen und auf ein Blech legen. Bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 10–12 Minuten backen und auf dem Blech abkühlen lassen.

Zuckerguss

ZUTATEN

150 g	Puderzucker
2–3 EL	Wasser oder Zitronensaft
	ein paar Tropfen grüne Lebensmittelfarbe
	nach Wunsch Nuss-Splitter oder Kokosraspel als „Schnee“

ZUBEREITUNG

Den Puderzucker nach und nach mit der Flüssigkeit zu einem zähflüssigen Guss verrühren und grün einfärben. Vorsichtig und deckend auf die abgekühlten Kekse streichen und dekorieren, solange der Guss noch feucht ist. Ca. 1–2 Stunden offen trocknen lassen.