



foto :: muth

Gummibärchenkekse

Ein tolles Geschenk für den besten Freund oder als Partyschmaus!

Ihr braucht:

Für den Teig:

250 g Mehl, 100 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 150 g Butter, 2 EL Zitronen- oder Orangensaft

Für die Glasur:

150 g Puderzucker
2-3 EL Zitronen- oder Orangensaft
Gummitiere und bunte Streusel

So geht's: Alle Zutaten für den Teig verkneten, bis es keine Brösel mehr sind. Den Teig in zwei Hälften teilen und jede zu einer ca. 4 cm dicken Wurst rollen. Die Teigwürste in Folie packen und für 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Danach von den Würsten jeweils 2-3 mm dünne Scheiben abschneiden und nebeneinander auf ein gefettetes Backblech legen. Bei 180° C etwa 8 bis 10 Minuten backen. Wenn die Kekse abgekühlt sind, mit der Glasur (Puderzucker und Zitronensaft verrühren) bestreichen. Solange die Glasur noch flüssig ist, auf jeden Keks ein Gummitier setzen und mit Streuseln verzieren.

Guten Appetit!