

Kleine zerlaufene Schneemänner Kekse

Zuerst bereitet ihr einen einfachen Mürbeteig zu.

Nachdem er eine halbe Stunde im Kühlschrank lagerte, könnt ihr diesen

Ausrollen und mit einer runden Form (oder ein Glas) Kekse ausstechen.

Die Kekse im Backofen backen.

In der Zwischenzeit können die Marshmallows schon ein Gesicht bekommen. Hier für kann man Dekor Stifte nehmen oder aber auch Lebensmittel Stifte.

Wenn die Kekse fertig gebacken und ausgekühlt sind, muss der Puderzucker mit dem Zitronensaft angerührt werden. Am besten etwas dickflüssiger. Nun mit einem Löffel den Zuckerguss auf den Keksen verteilen und gleich ein Marshmallow und die Smarties draufsetzen.

Jetzt muss der Schneemann mit dem Zuckerguss trocknen.

Guten Appetit.

