

Bald werden die Gäste in der Galerie ankommen...

Lass uns für die Gäste etwas zum Knabbern vorbereiten, während sie die Kunst bestaunen!

FARBPALETTEN-ZUCKER-KEKSE

Du brauchst: Für die Kekse



225g
butter



225g
Zucker



1 Ei



1 Teelöffel
Vanille-Extrakt



330g
Mehl



2 Teelöffel
Backpulver



Trinkhalm

1



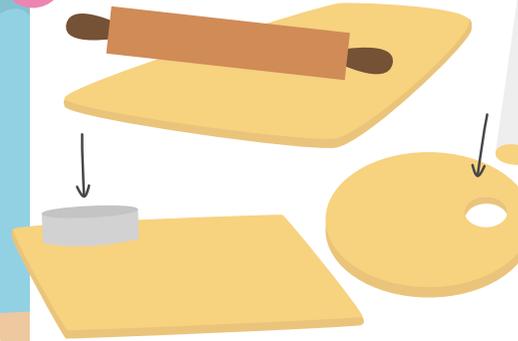
Heize den Ofen auf 190°C vor.
Mixe die Butter mit dem Zucker
bis die Mischung leicht und
fluffig ist.

2



Gib das Ei und den
Vanilleextrakt dazu, füge dann
das Mehl und Backpulver hinzu.

3



Rolle den Teig aus, so dass er
ca. 6mm dick ist. Nutze dann
eine Keksform um Kreise aus
dem Teig zu stechen. Nimm
einen Strohhalm, um ein kleines
Loch am oberen Rand der
Kekse zu stechen. Verteile die
Kekse auf ein Backblech und
backe sie für 8-10 Minuten
(oder bis sie goldbraun sind).

4

Lass die fertigen Kekse 5 Minuten abkühlen,
bevor du sie auf ein Blech umverlegst.

Du brauchst: Für die Dekoration



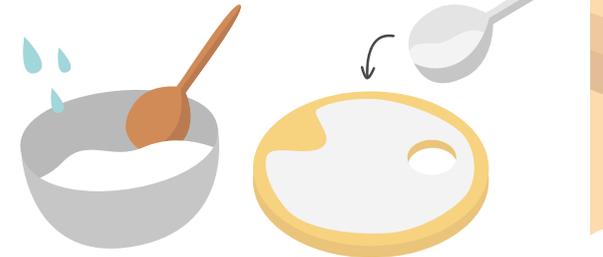
125g
Pudergucker



Gummibärchen oder
Schokoladenstückchen

5

Jetzt kannst du den
Zuckerguss vorbereiten,
indem du 15ml Wasser mit
dem Pudergucker vermischt.
Löffle den fertigen
Zuckerguss auf die Kekse,
nachdem sie abgekühlt sind.



6



Platziere vier kleine
Gummibärchen/Schokostückchen auf
die einzelnen Kekse, solange der
Zuckerguss noch feucht ist.

Was für eine köstliche
Kreation! Lass sie uns in
der Galerie an unsere
Gäste verteilen!

