



Rezept: Glückspilz-Kekse

ZUTATEN für etwa 3 Bleche:

Für den Teig

- 400 g Mehl
- 160 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier (ein ganzes Ei und ein Eigelb)
- 200 g Butter

Für die Verzierung

- Puderzucker
- roter Fruchtsaft (z.B. schwarzer Johannisbeersaft)
- Brause-Brocken in eurer Lieblings-Geschmacksrichtung



Außerdem braucht ihr:
Einen Pilzausstecher

SO WIRD'S GEMACHT:

Gebt zuerst 400 g Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche und macht mit einem Löffel eine Mulde in die Mitte. Gebt 160 g Zucker und ein Päckchen Vanillezucker sowie ein ganzes Ei und ein Eigelb in die Mulde hinein. Zerschneidet nun 200 g kalte Butter in kleine Stückchen und verstreut sie rundherum.



Hackt die Butterstückchen nun mit einem langen, geraden und nicht zu scharfen Messer oder einer Backpalette klein. Schiebt das Mehl-Zucker-Ei-Butter-Gemisch dazu immer wieder mit dem Messer in der Mitte der Arbeitsfläche zu einem Haufen zusammen.

Wenn alle Butterstückchen schön klein sind, könnt ihr mit euren Händen weiterkneten bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Stellt den Teig nun etwa eine Stunde lang in den Kühlschrank.



Rezept: Glückspilz-Kekse

Nun könnt ihr den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 Millimeter dick ausrollen und mit einem Pilzausstecher Pilze ausstechen.



Die Teigreste immer wieder neu verkneten und ausrollen, bis kein Teig mehr übrig ist. Legt die ausgestochenen Pilze auf ein

Mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Heizt den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und backt die Kekse auf der mittleren Schiene 7-10 Minuten lang. Scheibt jeweils immer nur ein Blech in den Ofen. Wenn ein Blech fertig gebacken ist, kommt das nächste Blech an die Reihe. Vorsicht heiß! Lasst euch dabei von einem Erwachsenen helfen.

Lasst die Kekse vollständig abkühlen, erst dann könnt ihr mit dem Verzieren beginnen. Dazu rührt ihr aus 60 g Puderzucker und etwa 2 Teelöffeln rotem Fruchtsaft einen Zuckerguss an. Dieser sollte schön dickflüssig sein. Mit rotem Fruchtsaft wird der Zuckerguss eher rosa.



Für ein kräftigeres Rot könnt ihr statt Fruchtsaft auch rote Lebensmittelfarbe und etwas Wasser zum Anrühren des Zuckergusses verwenden. Bepinselt nun mit einem Lebensmittelpinsel die Pilzhüte mit dem Zuckerguss. Hackt einen Brause-Brocken mit einem Messer klein und streut die Brausestückchen auf die bepinselten Pilz-Hüte. Für ein noch prickelndes Gefühl auf der Zunge könnt ihr euch auch in speziellen Back-Shops Knisterbrause besorgen. Lasst die Kekse anschließend gut trocknen.

Fertig! Viele Spaß beim Verschenken oder selber naschen!