Schneemann Kekse Rezept – Schneemann Cookies Rezept



Backrezept für Weihnachtskekse als Schneemann Kekse bzw. Schneemann Cookies. Aus Mürbteig formen wir kleine Schneemänner und dekorieren diese liebevoll mit einer flauschigen Kokosflocken-Haube und silbernen Zuckerperlen am Bauch. Die Nase von unserem Schneemann ist schon ganz rot angelaufen vor lauter Kälte!

Zutaten für ca. 26 Stück:

250 g glattes Mehl
100 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
115 g Butter
1 Ei (Größe L)

Zum Dekorieren:
Zuckerschrift, weiß (für die Haube, Backregal)
Kokosflocken (für die Haube)
Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack (für die Augen, Backregal)
große Zuckerperlen (Backregal)

Zubereitung:

1. Für den Mürbteig in einer Rührschüssel 250 g glattes Mehl, 100 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker und 1 Prise Salz grob vermischen. 115 g Butter in kleinen Stückchen und 1 Ei (Größe L) zugeben und alles mit dem Mixer (Knethaken) rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. **TIPP:** der Mürbteig kann auch schon am Vorabend zubereitet werden!
2. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 15 bis 20 Minuten bei Zimmertemperatur liegen lassen. Vom Teig jeweils 20 g Stücke abschneiden und mit den Händen zu einer 28 – 30 cm dünnen Rolle ausrollen. An einem Ende zum einrollen beginnen und den dicken Bauch vom Schneemann formen. Mit dem letzten Rest den Kopf formen – dabei genau in die andere Richtung einrollen als den Bauch.
3. Fertige Schneemänner mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ist das halbe Blech belegt, kann das Backrohr auf 170 °C Heißluft aufgeheizt werden.
4. Das vollständig belegte Blech im vorgeheizten Rohr 10 – 15 Minuten hellbraun backen. Schneemann Kekse bzw. Schneemann Cookies am Blech auskühlen lassen.
5. Nun werden die Schneemann Kekse bzw. Schneemann Cookies noch dekoriert: Mit weißer Zuckerschrift die Form der Haube aufzeichnen. Mit einer Zuckerperle und Kokosflocken (leicht andrücken z.B. mit einer Kuchengabel) dekorieren. Für die Augen weiße und dunkle Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack verwenden. Die Nase und die 3 Zuckerperlen am Bauch werden mit einem kleinen Tupfen weißer Zuckerschrift befestigt. Fertig sind die Schneemann Kekse bzw. Schneemann Cookies!