



Aus der Heimat der Frische

 45 Minuten

 Einfach

Hanseatenkekse mit Erdbeerglasur

Lust Plätzchen zu verzieren? Diese lecker-fruchtigen Hanseatenkekse bieten viel Platz, um seiner Kreativität freien Lauf zu lassen. Wir haben unsere Plätzchen natürlich mit norddeutschen Motiven dekoriert, was sonst?

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und vermischen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und mit den Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.

Schritt 2

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt 3

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen, Taler ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für ca. 14 Minuten backen. Die Kekse abkühlen lassen. Jeweils ein Keks mit Sanddornkonfitüre bestreichen und mit einem zweiten Keks zusammensetzen.

Schritt 4

Den Erdbeer Drink mit Puderzucker vermischen, Kekse damit bestreichen und trocknen lassen. Mit Zuckerschrift oder Lebensmittelfarbe beliebige Motive aufmalen.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 630/150

Fett (g): 5,9



Zutaten

12 Stück

150 g Mehl

0.5 TL Backpulver

Abrieb von einer halben Bio Orange

50 g Zucker

0.5 Päckchen Vanillezucker

75 g MILRAM Gute Butter

1 Ei

1 EL Sanddornkonfitüre

10 ml MILRAM MOIN Typ Erdbeere

40 g Puderzucker

Zuckerschrift / Lebensmittelfarbe

Kohlenhydrate (g): 21

Eiweiß (g): 1,9