

Glitzernde Einhorn-Kekse

Sind sie nicht zuckersüß? Diese hübschen Einhörner sehen nicht gerade nach klassischen Weihnachtskeksen aus, und bringen deshalb viel Glamour in jede Plätzchendose. Herzchen auf dem Po, rosa Glitzer in der Mähne und ein Horn aus Perlmutterstaub – wer kann da schon widerstehen?

Das braucht ihr für 2 Bleche:

- 500 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 300 g Butter
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Zum Verzieren:

- Puderzucker
- Zitronensaftkonzentrat
- Rote Lebensmittelfarbe
- kleine Zuckerherzen
- rosa Zuckerstreusel
- essbares Glitzerpulver silber



So geht's:

Mischt das Mehl in einer Schüssel mit Zucker und Vanillezucker. Verteilt die Butter in Flocken darauf und gebt das Ei und die Eigelbe hinzu (das restliche Eiweiß könnt ihr zum Beispiel für meinen Fitness-Kaiserschmarrn verwenden).

Verknetet alles mit einem Rührgerät mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig. Formt ihn zu einer glatten Kugel und stellt ihn für eine Stunde kalt.

Bestäubt eure Arbeitsfläche mit Mehl und rollt den Teig darauf aus. Stecht daraus die Einhörner aus. Die Förmchen dafür gibt's überall im Internet. Positioniert sie vorsichtig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech. Backt sie ca. 10 Minuten bei 180 Grad. Sie sollten nicht zu braun werden.

Lasst sie auf einem Rost oder Küchentüchern abkühlen. Rührt aus Zitronensaft und Puderzucker den Zuckerguss an. Verteilt ihn vorsichtig auf den Keksen. Ich habe dazu eine Kuchengabel und einen Schaschlikspieß verwendet. Lasst die Glasur trocknen.

Auf das Horn und den Po der Einhörner habe ich je ein wenig Glitzerstaub verteilt. Mit einem Punkt Zuckerguss habe ich Herzchen auf die Hinterteile geklebt. Mähne und Schweif habe ich auf zwei Weisen aufgetragen:

Ich habe etwas rote Lebensmittelfarbe unter den restlichen Zuckerguss gerührt, sodass er rosa wurde, und die Haare damit aufgemalt. Nach dem Trocknen habe ich noch ein wenig Glitzerstaub drüber gegeben. Ich habe mit weißem Zuckerguss Mähne und Schweif vorgezeichnet und diese dann mit Zuckerstreuseln bestreut, sodass sie kleben bleiben.

Vielleicht habt ihr ja noch andere Ideen fürs Verzieren. Viel Spaß dabei!

Ernährungsinfo:

Einhornkalorien zählen nicht.

<http://wildesgeschnetzel.de/2017/11/12/glitzernde-einhorn-kekse>