

COOKIES ruban rose

Rezept (ergibt je nach Dicke bis zu 60 Schleifen):

Für den Teig:

400g Mehl
200g Butter
200g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz



Ich habe den Teig mit ein paar Gramm Kuchen- und Keksgewürz von Sonnentor verfeinert und geraspelte Orangenschale

Für den Zuckerguss (für 250 Schleifen)

6 Packungen Puderzucker
1 mittlere Flasche Zitronensaft
rote Lebensmittelfarbe, Pinsel

Zucker, Butter und Salz mit einem Schneebesen verrühren

Die beiden Eier nacheinander hinzufügen und mit der restlichen Masse verrühren

Mehl hinzufügen und mit dem Knethacken des

Handrührgerätes oder der Hand verkneten

Teig zusammenformen und eine Stunde kalt stellen



Anschließend den Teig mit einem bemehlten Nudelholz 4mm dick ausrollen und die Schleifen ausstechen und vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen

Ca. 12 bis 15 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen backen

Etwas abkühlen lassen

Den Zuckerguss nach und nach fertigstellen je nach Verbrauch.

2 Packungen Zuckerguss, vorsichtig etwas Zitronensaft dazugeben, bis der Puderzucker zähflüssig wird (er darf nicht zu flüssig sein), rote Lebensmittelfarbe tropfenweise dazugeben (mit 2-3 beginnen) bis die entsprechende Ros a Farbe erreicht ist.



Die Kekse mit dem Zuckerguss bestreichen, nicht zu wenig da sonst die Wirkung der Farbe nach dem Trocknen nicht rauskommt.

Bestrichene Kekse mehrere Stunden trocknen lassen bis der Guss hart ist. Wenn man sie zu schnell stapelt, geht der Guss kaputt.

