Schneemann-Guetzli

Rezept: (Mailänderli)

250 g	weiche Butter
225 g	Zucker
1	Prise Salz
3	Eier
1	Zitrone
500 g	Mehl

SWenig Schokolade für Augen und Mund
Marzipan Rüebli für die Nasen

Für selbstgemachte Glasur:
70 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
Lebensmittelfarbe in Rot und Blau
oder
Fertige Zuckerglasur in weiss, blau oder rot für Kopf und Mützen.

Butter, Zucker und Salz zusammen verrühren. Ein Ei nach dem anderen darunter rühren. Weiterrühren bis die Masse heller ist.
Von der Zitrone die Schale abreiben, darunter rühren.

Mehl beigeben, zu einem Teig zusammen rühren. Zugedeckt mindesten 2 Stunden kühl stellen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.
Teig auf wenig Mehl ca. 7mm auswallen. Mit einem runden Förmchen Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
15 Minuten kühl stellen.

Backen: ca. 10 Minute in der Mitte des Ofens. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Verzieren: Puderzucker und Zitronensaft mischen. $\frac{1}{4}$ blau einfärben, $\frac{1}{4}$ rot einfärben. $\frac{3}{4}$ mit weisser Glasur überziehen, den oberen Drittel mit Rot oder Blau.
Die Schokoglasur nach Anleitung erwärmen. Mit Zahnstocher die Augen und den Mund auftupfen.
Aus den Marzipan Rüebli kleine Rüebli für die Nasen formen und noch auf die nicht ganz trockene Zuckerglasur legen.

En Guete