



Muschelkekse

PORTIONEN: 30 Kekse

ARBEITSZEIT: 1 Stunde

SCHWIERIGKEIT: ★★☆☆☆

MAG ICH: ♥♥♥♥♥

DAS BRAUCHST DU:

Für die Kekse: • 4 Eier • 80g Zucker • 1 Pck. Vanillezucker • 200g Mehl

Für die Verzierung: • 100g zimmerwarme Butter • 1 TL Vanilleextrakt • 50g Puderzucker • 80g Frischkäse • rosa und blaue Lebensmittelfarbe • weiße Zuckerperlen

Außerdem: Handmixer, mit Backpapier ausgelegtes Backblech, 2 Spritzbeutel



Tipp:
Im Kühlschrank halten sich diese leckeren Kekse bis zu 4 Tage!

1 Zuerst schlägst du die **Eier** schaumig. Dann gibst du **Zucker** und **Vanillezucker** hinzu und rührst weiter. Rühre danach das **Mehl** unter.

2 Mit **zwei Löffeln** gibst du **Teighäufchen** auf das **Backblech**. Backe die Kekse für **8 bis 10 Minuten** bei **180 Grad Umluft** im vorgeheizten Backofen bis sie goldbraun sind.

3 Für die **Creme** schlägst du derweil **Butter** mit **Vanilleextrakt** auf. Lass den **Puderzucker** unter Rühren einrieseln. Hebe anschließend den **Frischkäse** langsam unter.

4 Jetzt teilst du die Creme in **zwei Schüsseln** auf und gibst in jede **zwei Tropfen einer Lebensmittelfarbe**. Die bunten Cremes füllst du dann jeweils in einen **Spritzbeutel**.

5 Spritze etwas **Creme** auf die **Unterseite** von einem **Keks** und lege einen **zweiten Keks** darauf. Verziere die Creme zum Schluss noch mit einer **Zuckerperle**. **Fertig!**

Notizen:

