



# Kalanis KRISTALL- KEKSE



Zum Sammeln!  
Deine Lieblings-  
**Lissy** PONY  
Rezepte



PORTIONEN: 20 Kekse

ARBEITSZEIT: 60 Minuten

KÜHLZEIT: 60 Minuten

SCHWIERIGKEIT: ★★☆☆☆

MAG ICH: ♥♥♥♥♥

## DAS BRAUCHST DU:

Für den Teig: • 125 g weiche Butter • 125 g Zucker  
• 1/2 Pck. Vanillezucker • 250g Mehl • 1 Ei  
• 1 Prise Salz • etwas Mehl zum Verarbeiten

Zum Verzieren: • 6 EL Puderzucker • 2 EL Zitronensaft  
• Lebensmittelfarbe in Rosa, Gelb und Blau  
• Zuckerfarbe in Rosa, Gelb und Blau

Außerdem:

- Schüssel
- Frischhaltefolie
- Nudelholz
- Kristall-Ausstechform
- Löffel



Lass dir beim Zubereiten von einem Erwachsenen helfen.



**1** Verknete alle Zutaten kräftig zu einem weichen, **gleichmäßigen Teig** und wickle ihn in Frischhaltefolie. Lasse den Teig anschließend 30 bis 60 Minuten im **Kühlschrank** ruhen.

**2** Nun rollst du ihn auf einer **bemehlten Fläche** platt und stichst die Kristalle aus. Lege die Plätzchen auf das Blech und **backe** sie für ca. 8 bis 10 Minuten bei 180°C (Ober-/Unterhitze). **Abkühlen** lassen.

**3** Für den **Guss** vermischst du Puderzucker mit Zitronensaft und färbst ihn mit den verschiedenen **Lebensmittelfarben** ein. Nachdem der Guss auf den Keksen ausgehärtet ist, malst du mit **Zuckerschrift** die Diamanten-Form auf.

**Fertig!**