REGENBOGENFISCH-KEKSE!

Für den Keksteig Zucker und Butter in einer Schüssel mit dem Handmixer schaumig rühren. Anschließend das Ei und die Zitronenschale untermengen und alles glatt rühren. Nun nach und nach das Mehl hinzugeben. Den Teig gut verkneten und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach auf der Arbeitsfläche etwas Mehl streuen, den Teig ausrollen und die Fische ausstechen. Die Kekse bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Höhe ca. 15 Minuten goldgelb backen. Die Fischkekse gut auskühlen lassen. Für die Dekoration den Puderzucker mit der Speisefarbe verrühren. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Zuletzt die Glitzerperlen auf dem Zuckerguss verteilen und alles gut trocknen lassen.

MAN BRAUCHT

100g Zucker, 200g Butter, 300g Mehl, 1 Ei , abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone, Ausstechform »Fisch«, Puderzucker, blaue Speisefarbe, Glitzerperlen

Die Idee basiert auf dem Buch »Der Regenbogenfisch«

©NordSüd Verlag AG Zürich, Schweiz