



Schneemänner

Zutaten für 20 Stück

Zimt-Cookie mit Royal Icing

Butter, weich	80 g
Rohrzucker	120 g
Vollei	30 g
Zimt	3 g
Weissmehl	160 g
Royal-Icing-Mix	150 g
Wasser	28 g



Kühlungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	5 Minuten
Dekorationszeit:	ca. 30 Minuten
Haltbarkeit:	1 Monat

Herstellung Zimt-Cookie

1. Schlage die Butter zusammen mit dem Rohrzucker schaumig und gib dann das Vollei langsam hinzu.
2. Füge nun den Zimt und das Mehl hinzu und mixe es kurz auf niedriger Stufe, bis eine Art Crumble entsteht. Knete jetzt die Masse mit Deinen Händen, bis ein fester Teig entsteht.

Den fertigen Teig musst Du nun in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Nach der Kühlung musst Du den Teig kurz durchkneten und dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche mithilfe von Teighölzern auf 5 mm Dicke ausrollen.
4. Steche den Teig mit den Schneemannausstechern aus und lege die Cookies auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Die Cookies werden nun im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Umluft für ca. 5 Minuten gebacken.

Lasse sie danach mindestens 20 Minuten auskühlen.

Für das Icing

5. Mische das Wasser zusammen mit dem Royal-Icing-Mix und schlage es mit der Küchenmaschine 7–10 Minuten auf.

Färbe die Masse in der gewünschten Farbe ein, fülle sie in ein Cornet, schneide eine kleine Spitze ab und ziehe den Rand des Cookies damit nach.

6. Füge zur restlichen Glasur etwas Wasser hinzu und fülle damit den umrandeten Teil aus. Durch das zusätzliche Wasser verteilt sich die Glasur besser und wird schön glatt.

Lagerung & Haltbarkeit:

Am besten lagert Du die fertigen Cookies in einer Guetzlibox. In der Box sind sie bis zu einem Monat haltbar.