

## Grinch Kekse aus dem Thermomix®



© Grinch Kekse - Natalia @ simplylovelychaos



20 Min. + Wartezeit



leicht



ca. 20 Stück

## Lustiger Hingucker auf dem Plätzchen-Teller und leckeres Geschenk



Für alle, die den Grinch, diesen grünen, zynischen Miesepeter kennen und lieben, hat Natalia von "simplylovelychaos" ihr Plätzchen-Rezept zu unserem diesjährigen Weihnachts-E-BOOK beigetragen. Vom Lieblingskeks gebacken mit der Oma, dem Reibekuchen auf dem Weihnachtsmarkt bis hin zum Weihnachtessen im Familienkreis und besonderen Geschenken aus der Küche, insgesamt 15 Blogger haben ihre Kochbücher für uns geöffnet. Wir wünschen euch allen eine wunderschöne Winter- und Weihnachtszeit mit unseren kulinarischen Erinnerungen.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>175 g</b>	kalte Butter
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>80 g</b>	saure Sahne
<input type="checkbox"/>	<b>1 Prise/n</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>1/4 TL</b>	Zimt
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Puderzucker
<input type="checkbox"/>		grüne Lebensmittelfarbe
<input type="checkbox"/>		etwas Wasser
<input type="checkbox"/>		rote Zuckerherzen

## Zubereitung

1. Butter in Stücken, Mehl, Saure Sahne, Salz und Zimt in den Mixtopf geben , 20 Sek./Stufe 5 vermengen. Teig aus dem Mixtopf entnehmen, zu einer Kugel formen und möglichst über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
3. Gekühlten Teig in kleineren Portionen ausrollen und kleine Kreise ausstechen.
4. Im Ofen die Kekse ca. 10 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.
5. Puderzucker mit Lebensmittelfarbe und wenig Wasser (nach und nach zugeben) zu einem dickflüssigen Zuckerguss verrühren. Die abgekühlten Kekse damit bestreichen und mit je einem roten Zuckerherz dekorieren. Zuckerguss fest werden lassen.