

## Marienkäfer-Glückskekse aus dem Thermomix®



© Marienkäfer-Glückskekse · Rezepte mit Herz



75 Min. + Wartezeit



leicht



50 Stück

### Süßer Glücksbringer in Keksforn

Die Marienkäfer sind ein tolles Mitbringsel und passen auch perfekt zum Schulstart.

Übrigens, zwei weitere Back-Ideen zur Einschulung findet ihr hier

**Schultüten-Kuchen**

**Schultüten-Muffins**

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		Für den Teig:
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	abgeriebene Zitronenschale
<input type="checkbox"/>	<b>125 g</b>	kalte Butter
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Eigelbe
<input type="checkbox"/>		Mehl für die Arbeitsfläche
<input type="checkbox"/>		Für die Verzierung:
<input type="checkbox"/>	<b>350 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>120 g</b>	weiße Marshmallows
<input type="checkbox"/>	<b>15 g</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>etwas</b>	rote und schwarze Lebensmittelfarbpaste (keine flüssige Farbe!)
<input type="checkbox"/>	<b>3 TL</b>	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>		kleine weiße Zuckerperlen (Nonpareilles) für die Augen

## Zubereitung

1. Teig: Zutaten in den Mixtopf geben, 1 Min./Stufe 5 verkneten. Teig zur Kugel zusammendrücken, in Frischhaltefolie wickeln, flach drücken, ca. 2 Stunden kaltstellen.
2. Backofen auf 175 °C (150 °C Umluft) vorheizen. Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Ausstecher (ca. 8 cm) ca. 50 Herzen ausstechen. Dabei die Teigreste immer wieder zusammenkneten und neu ausrollen. Herzen auf 2-3 mit Backpapier belegte Backbleche legen. Blechweise hintereinander im Ofen in 10-12 Minuten goldbraun backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und auf Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Inzwischen für das Marshmallowfondant Zucker in den Mixtopf geben und 3 Min./Stufe 10 zu Puderzucker mahlen. Umfüllen, Mixtopf säubern. Marshmallows mit Wasser in den Mixtopf geben und 2 Min./60 °C/Stufe 3 schmelzen. 250 g Puderzucker und etwas rote Lebensmittelfarbe zugeben und 1 Min./Teigstufe kneten. Fondant herausnehmen und in Frischhaltefolie wickeln. Mixtopf sofort spülen.
4. Marshmallowfondant auf mit Puderzucker bestäubter Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen. Mit einem Herzausstecher (ca. 6 cm) ca. 50 Herzen ausstechen. Dabei die Teigreste immer wieder zusammenkneten und neu ausrollen.
5. Für den Zuckerguss 100 g Puderzucker, Zitronensaft (nach und nach) und etwas schwarze Lebensmittelfarbe in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 3 zum Guss rühren. Guss in einen Gefrierbeutel füllen, Mini-Ecke abschneiden. Je einen Klecks Guss auf die Herzkexse spritzen, mit einem Pinsel verstreichen und je 1 Fondantherz daraufkleben. Mit übrigem Guss Gesicht, Linie und Punkte aufspritzen. Je 2 Zuckerperlen als Augen aufsetzen. Trocknen lassen.

Tipp: Nach dem Ausstechen sehen die Fondantherzen vom Puderzucker etwas stumpf aus? Einfach dünn mit etwas Sonnenblumenöl einpinseln.

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 80 kcal – 1 g E – 2 g F – 14 g KH