

Kekstaler im Arche-Noah-Tier-Design



kleinkindtauglich

Zutaten für 2 Bleche Kekse:

Für den Teig

- 400 g [Butter](#) (weich)
- 600 g Weizenmehl
- 200 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 2 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Für die Buttercreme

- 125 g Puderzucker
- 125 g [Butter](#) (weich)

Für die Deko

- Fondant (verschiedene Farben)

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

So geht's:

Butterplätzchen backen

1. Knetet zuerst alle Zutaten für die Butterplätzchen zu einem geschmeidigen Teig und stellt ihn für eine Stunde in den Kühlschrank.
2. Rollt den Teig anschließend nicht zu dünn aus und stecht runde Kekse aus. Backt diese bei 200°C Ober- und Unterhitze für ca. 10 Minuten und lasst sie gut auskühlen.

Butterplätzchen als Tierkekse verzieren

1. Zum Verzieren benötigt ihr nun den Fondant. Rollt ihn dünn aus und stecht dann als Grundform einen Kreis in der Größe eurer Kekse aus. Formt aus verschiedenen Farben Augen, Nase, Rüssel oder was auch immer zu euren Tieren gehört und befestigt sie an dem Fondantkreis mit Hilfe von einem Tupfer Wasser.
2. Mixt die weiche Butter und den Puderzucker zu einer Creme und bestreicht den Keks dünn damit, bevor ihr den verzierten Fondant-Kreis darauf klebt.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

