Schneemänner

Leicht

Zutaten | 30 Portionen

Für den Teig:
200 g Margarine

Zubereitung

Schale der Zitrone abreiben. Alle Zutaten für den Teig verkneten, zu einer Kugel formen und zugedeckt ca. 1

200 g Weizenmehl (Type 405)
100 g zarte Haferflocken
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 unbehandelte Zitrone
1 Ei (Gew.-Kl. M)
Mehl zum Ausrollen

Für die Dekoration:
2-3 EL Korinthen
2 EL Pinienkerne
250 g Puderzucker
1-2 EL Wasser
Speisefarbe

Nährwerte pro Portion

kcal	144
Kohlenhydrate	20 g
Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	2 g
Fett	6 g

Stunde kühl stellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze: 180 °C; Umluft: 160 °C).
Aus dem Teig Kreise von 7 cm Durchmesser für den Körper und von 4 cm für den Kopf ausstechen. Den kleinen Kreis leicht überlappend auf den großen Kreis setzen, etwas andrücken. Den Schneemännern auf den "Bauch" Korinthen setzen und in den oberen Kreis einen Pinienkern als Nase und Korinthen als Augen drücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen auf mittlerer Einschubleiste ca. 10 bis 12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
Die Hälfte des Puderzuckers mit Wasser verrühren und mit Speisefarbe einfärben. Schneemänner mit restlichem Puderzucker bestäuben und mit farbigem Zuckerguss verzieren.

Ober-/ Unterhitze: 180 °C, Umluft: 160 °C
Backzeit: 10-12 Minuten