

Teatime Kekspops



Für den Mürbeteig:

125g Zucker

1 Prise Salz

250g Butter

Inhalt von einer Vanilleschote

1 Ei

-verkneten-

375g Mehl

– schnell unterkneten –

– für mind. 1 Stunde in Folie gepackt in den Kühlschrank –

– Teig kurz durchkneten und auf einer gemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen, ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen –

– bei 180° ca. 10 min goldbraun backen –

Minzfüllung:

80g Sahne

- aufkochen -

200g Minzkonfekt (After eight)

50g Zartbitterkuvertüre

- zugeben und mit dem Schneebesen glattrühren –
- wenn die Masse streichfähig ist in einen Spritzbeutel geben –
- die Kekse füllen und evtl. auf Cakepopstiele stecken –

Icing :

2 Eiweiß

500g Puderzucker

Ca. 2 El. Zitronensaft

- Mit der Küchenmaschine aufschlagen –
- Zitronensaft zugeben bis es eine zähe Masse gibt –
- nach belieben mit der Lebensmittelfarbe-Farbe einfärben –

- mit dem Spritzbeutel die Kekse ausgarnieren, zuerst umranden –



– Dann einen Teil der Glasur mit etwas Wasser verdünnen und die Keksmitte ausfüllen –



– Kleine Rosen aus Fondant anfertigen –



– Dazu Blätter ausstechen, ausdünnen und um einen Fondantkegel arrangieren –



– Mit einer kleinen Schere den überflüssigen Fondant abschneiden –



– Fondantrosen ,Zuckerperlen etc. anbringen –



– und nach belieben ein Muster aufspritzen –

