

Melted Snowman Cookies

Du benötigst (Zutaten für 18 Stück):

125 g weiche Butter, 175 g Zucker, Salz, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei, 200g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, Backpapier, kleine Schokodrops (so viele wie du magst)

für die Glasur: 120 g Puderzucker + 2 Esslöffel Wasser

für die Dekoration: ein halber Marshmallow pro Cookie und Zuckerschrift in orange und braun

Schritt 1:

Als erstes heizt du den Backofen auf 150°C Umluft vor und legst zwei Backbleche mit Backpapier aus.

Schritt 2:

Nun verrührst du die Butter, den Zucker, 1 Prise Salz und den Vanillezucker mit einem Schneebesen damit eine Art Creme entsteht. Danach musst du dann das Ei unterrühren.



Schritt 3:

Anschließend vermischst du die Creme mit dem Mehl, Backpulver und den Schokodrops. Mit einem Esslöffel formst du jetzt ca. 18 Teighäufchen mit etwas Abstand auf den Blechen.



Schritt 4:

Die Cookies müssen nun im Ofen auf der mittleren Schiene für ca. 10 Minuten gebacken werden, bis die Ränder goldbraun und die Mitte noch etwas weich ist.



Schritt 5:

Nachdem die Cookies etwas abgekühlt sind nimmst du deinen Puderzucker und gibst die zwei Esslöffel Wasser hinzu, damit die Glasur entsteht.

Die musst du dann auf deine Cookies streichen. Das Ganze muss auch gar nicht rund sein, und darf ruhig ein wenig unordentlich sein, da die Glasur den geschmolzenen Schneemann darstellen soll.



Schritt 6:

Jetzt nimmst du deine halben Marshmallows und setzt sie am oberen Ende des Cookies auf die Glasur. Dieser bildet dann den noch umgeschmolzenen Kopf des Schneemanns.

Schritt 7:

Als Letztes nimmst du die orangene Zuckerschrift und malst auf den Marshmallow eine kleine Karotte als Nase. Für die Augen verwendest du dann die braune Schrift. Mit dieser kannst du dann auch die drei Knöpfe und die Arme auf die Glasur auftragen. Fertig sind deine geschmolzenen Schneemänner. Viel Spaß beim Nachbacken!

