

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Kekshäuschen

Köche: David Sloboda & Silvia mit Kids

Zutaten

(10 Häuschen)

Für die Kekshäuschen

- 30 Butterkekse
- Gummibärchen
- Schokolinsen
- Marshmallows
- bunte Zuckerstreusel
- Brezeln
- Nüsse

Für die Zuckerglasur

- 100 ml Zitronensaft
- 100 g Staubzucker
- 1 Dressierbeutel mit Spritztülle

Zubereitung

1. Für die Kekshäuschen zuerst eine Zuckerglasur zubereiten. Hierfür den Zitronensaft mit dem Staubzucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Die klebrige Masse anschließend in einen Dressierbeutel mit Spitztülle füllen.

Quelle: ORF extra

2. Pro Häuschen benötigt man 3 Butterkekse. Für das Fundament je einen Butterkeks auf ein Brett legen und dann 2 weitere Butterkekse wie ein Dach daraufstellen. Die Butterkekse mit Zuckerglasur zusammenkleben. Dann die Häuschen mit Zuckerglasur verzieren und beliebig mit Schokolinsen, Gummibärchen, Nüssen, Keksen, bunten Zuckerstreuseln etc. dekorieren.

3. Zum Schluss die Glasur trocknen lassen und fertig sind die kleinen Kekshäuschen.