



# Weihnachtsbambi

Zutaten :

- 150g weiche Butter
- 75g + 175g Puderzucker
- 1 Msp Zimt
- 1 Eigelb
- 220g Mehl
- 2-3 EL + 1TL Zitronensaft
- 1 TL Kakaopulver

## Zubereitung Kekse

Butter in Flöckchen, 75 g Puderzucker, Zimt, Eigelb und Mehl in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und ca. 45 kleine Rehkitze ausstechen, dabei Teigreste wieder zusammenkneten und ausrollen. Kekse auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 8-10 Minuten backen (Achtung, werden schnell dunkel). Kekse aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

## Zubereitung Guss

175 g Puderzucker in eine Schüssel sieben. 2-3 EL Zitronensaft zugeben und zu einem dickenflüssigen Guss verrühren. Ca. 1/3 Guss abnehmen und in einen Spritz- oder Gefrierbeutel füllen. Kakao und ca. 1 TL Zitronensaft in den übrigen Guss rühren und die Bambis damit bepinseln. Mit dem weißen Zuckerguss den Keks umranden und verzieren. Bambis ca. 30 Minuten trocknen lassen.