



## Leckere Nikolaus-Gesichter



Ein ganz besonderes Geheimrezept: Selbstgemachte Nikolausgesichter zum Vernaschen! Wie wäre es, wenn Sie für Ihre Familie zum Nikolaustag diese herrlichen Überraschungen vorbereiten?

### Zutaten (für 20 Stück):

- 50 g Zucker
- 200 g saure Sahne
- 8 EL flüssigen Honig
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 2 EL Milch

### Zum Verzieren:

- 200 g Puderzucker
- Zitronensaft
- rote Lebensmittelfarbe



## Zubereitung

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zucker, Saure Sahne, Vanillinzucker, Honig und Eiern glatt rühren. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Milch zugeben und zu einem glatten Teig rühren.
2. Ein Backblech für Muffins dick einfetten. In jede Form zwei EL Teig geben. Damit werden ganz gleichmäßige Nikolausgesichter gebacken. Alternativ können auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 2 EL Teig als kleines flaches Häufchen gesetzt werden. Dabei Abstand halten, da die Kekse beim Backen auseinander laufen.
3. Bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.
4. Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren. Guss teilweise einfärben. Die Gesichter lassen sich auf zwei Weisen gestalten: Entweder den Guss in einen Einweg-Spritzbeutel (gibt's in der Drogerie) oder Gefrierbeutel füllen (eine kleine Ecke abschneiden) oder mit einem Teelöffel den Guss auftragen. Details wie Augen und Mund lassen sich mit einem Zahnstocher gestalten.