Nabio
ISS GUT FÜR DICH

KLEINE FISCHE – GROßE BACKFREUDE
ZIMTSCHNECKEN-KEKSE ZUM AUSSTECHEN

Zum Kinostart von DER REGENBOGENFISCH wird's zimtig: Mit unserem Zimtschnecken Aufstrich zaubert ihr kleine Fischkekse zum Teilen und Vernaschen.



ZUTATEN (für ca. 40 Kekse)

- 195 g Mehl
- 70 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 60–70 g kalte Butter
- 1 Eigelb
- 1 Glas Nabio Zimtschnecke Aufstrich

Zum Verzieren: etwas Zuckerguss und bunte Streusel

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Puderzucker, Salz und Vanillezucker mischen. Die Butter würfeln, mit Eigelb und Zimtschnecken-Aufstrich hinzugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2. Den Teig auf leicht bemehlter Fläche ausrollen, Fische ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 12–15 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit etwas Zuckerguss und bunten Streuseln verzieren – so werden eure Kekse zu kleinen Regenbogenfischen!



Noch mehr Regenbogenfisch entdecken
Die limitierte Zimtschnecken Special-Edition glitzert nicht nur im Regal: Auf den Aktionsgläsern wartet ein Gewinnspiel mit tollen Preisen rund um den Regenbogenfisch. Mehr auf **nabio.de.**