

# Zutaten

1 Tasse flüssige Margarine  
1,5 Tassen Zucker  
3 Eier  
1 Päckchen Vanillezucker  
3,5 Tassen Mehl  
2 TL Backpulver  
1 TL Natron  
½ TL Salz  
1 Eiweiß  
1,5 Tassen Puderzucker  
Marshmallows  
Lebensmittelfarben

Zunächst die Margarine mit dem Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren, danach die Eier unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Natron vermischen und sieben, danach unter den Teig heben. Das war schon der Cookie Teig, der jetzt erst einmal über Nacht in den Kühlschrank wandert.

Nachdem der Teig lange genug kalt stand werden ca. 5 cm große ganz dünne Cookies auf einem Backblech geformt. Die Cookies können ruhig unförmig sein, da sie Pfützen darstellen sollen, wichtig ist nur, dass sie ungefähr gleich groß und wirklich dünn sind, da der Teig noch aufgeht. Das Blech kommt bei 180°C für 8 Minuten in den Backofen, sobald die Ränder goldbraun sind, können die Cookies raus.

Während die Kekse im Ofen sind können die Marshmallows für ein paar Sekunden in die Mikrowelle, sobald sie sich irgendwie bewegen oder anfangen sich zu vergrößern sind sie fertig. Die Marshmallows sind jetzt recht weich, so dass man sie ein wenig platt drücken kann um einen geschmolzenen Schneeball zu „formen“.

Für die Glasur wird ein Eiweiß mit 1,5 Tassen Puderzucker vermischt und anschließend auf die ausgekühlten Cookies gegeben und ein Marshmallow auf die Glasur platziert. Wenn die Glasur getrocknet ist geht der kreative Teil der Arbeit los, mit Puderzucker, etwas Wasser und Lebensmittelfarbe habe ich Arme, Augen, etc. gemalt.

