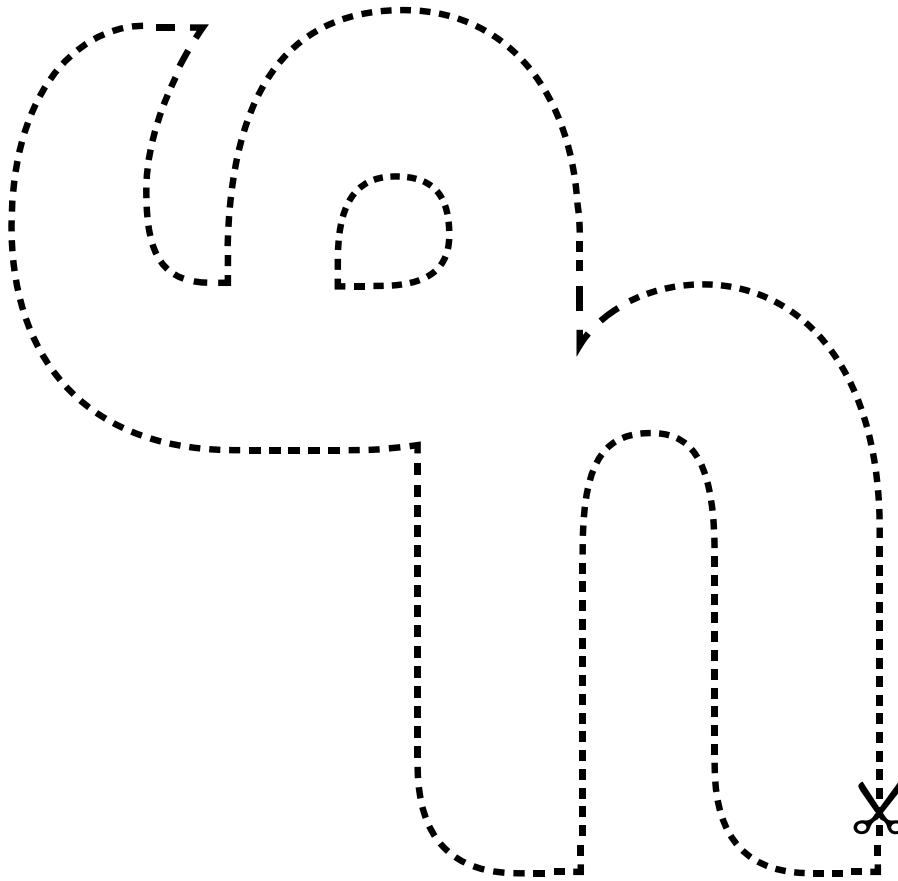


# Wir backen einen Elefanten - Keks.



Elefanten ausschneiden, auf den Teig legen und mit einem Messer die Konturen im Teig nachziehen.

## Butterkeks – Rezept:

### Teig:

250 g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
100 g Zucker  
2 Päckchen Vanille Zucker  
2 Eigelb  
150 g Butter

- Zutaten mischen.
- bei 200 Grad 8 bis 10 Min. backen.

### Guss:

blaue Lebensmittelfarbe  
Puderzucker  
2 Eiweiß  
Wasser

- Zutaten nach Gefühl mischen bis ein streichbarer Guss entsteht.
- Guss mit Pinsel auf gebackenen Keks auftragen und trocknen lassen.