Giraffenkekse

Zutaten für 40 Stück

* 150 g Magarine (z.B. Rama), zimmerwarm
* 75 g Zucker
* 1 Pkg. Vanillezucker
* 100 g gemahlene Haselnüsse
* 50 g gemahlene Mandeln
* 150 g Mehl
* 250 g Puderzucker
* 2-4 EL Orangensaft
* gelbe Lebensmittelfarbe
* 50 g Raspelschokolade (Backregal)

Zubereitung

1. Magarine, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers cremig aufschlagen.
2. Haselnüsse, Mandeln und Mehl mischen und unter den Teig rühren. Mit den Händen verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kühlen.
3. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Rolle in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden und die Kekse ca. 10 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.
4. Puderzucker, Orangensaft und Lebensmittelfarbe verrühren, sodass eine cremige, gelbe Masse entsteht. Kekse mit Guss bestreichen. Mit Raspeln belegen, sodass ein Giraffenfell entsteht.