

# Fessies süße Narrenköpfe

Klar, wenn Fessie zur Fastnachtsparty einlädt, dann dürfen seine berühmten Narrenköpfe nicht fehlen. Die sind sooo lecker, die musst du mal probieren!

Die süßen Köpfe sind ganz einfach zu backen und die bunte Deko macht richtig viel Spaß.

*Fessies Extra-Tipp:  
Krönchen,  
Hütchen oder  
lustige Tröten  
für die  
Narrenköpfe  
kannst du aus  
buntem Papier  
zuschneiden!*



Zutaten:  
125 g Butter oder  
Margarine  
70 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
180 g Mehl  
Schokotröpfchen (back-  
stabil, schmelzen nicht),  
Zucker- oder Dekorschrift,  
Kokosraspel, Smarties,  
Zuckerconfetti, Lebens-  
mittelfarbe, Puderzucker  
für den Zuckerguss,  
Backpapier



Für die Narrenköpfe den Backofen auf 190 °C (Umluft: 170 °C) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Die Butter, den Puderzucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Mixers cremig aufschlagen.



Mehl zugeben und mit den Händen durchkneten. Ca. 18 Kugeln daraus formen. 2 Kugeln für die Augen beiseitelegen. Einige der Kugeln kannst du mit Lebensmittelfarbe schön bunt machen.



Die Kugeln kannst du jetzt mit Zuckerstreusel oder Zuckerconfetti verzieren, in Kokosraspeln rollen oder mit rot gefärbtem Teig dicke Nasen aufsetzen.



Aus dem zurückgelegten Teig kleinere Kugeln formen und als Augen anbringen, Schokotröpfchen als Pupillen eindrücken.



Kekse im vorgeheizten Ofen ca. 15–20 Minuten backen. Auf einem Rost oder Gitter abkühlen lassen.

Jetzt kannst du mit Zuckerguss, Smarties und Zuckerschrift deine Narrenköpfe weiter verzieren.

