

Weihnachtskekse

Das brauchst du:



Bild 1: eine Schüssel, ein Becher, Zucker, Mehl, ein Ei, Butter, eine Packung Vanillinzucker, eine Packung Backpulver und Salz.

Bild 2: einen Mixer, ein oder zwei Backbleche mit Backpapier, ein Nudelholz und verschiedene Ausstechformen.

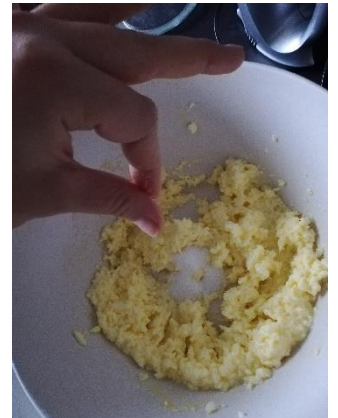
1. Einen halben Becher Zucker und ein Ei in die Schüssel geben.



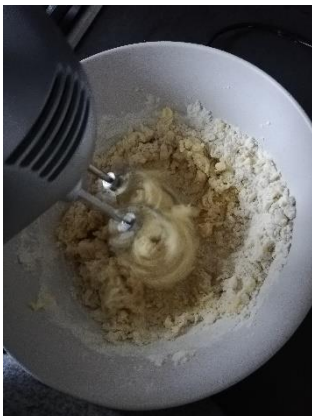
2. Das Stück Butter in drei gleich große Stücke teilen. Zwei Stücke klein schneiden. Die kleinen Butterstücke in die Schüssel geben. Mit dem Mixer durchrühren.



3. Eine Packung Vanillinzucker, ein und einen halben Teelöffel Backpulver und einen vollen Becher Mehl in die Schüssel geben. Mit zwei Fingern ein bisschen Salz in die Schüssel geben.



4. Nun mit dem Mixer alles vorsichtig durchrühren. Danach einen weiteren Becher Mehl in die Schüssel geben. Alles mit gewaschenen Händen durchkneten.



5. Nun den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Währenddessen die Arbeitsfläche und das Nudelholz mit Mehl bestreuen. Nach 30 Minuten den Teig nochmal durchkneten und dann ausrollen. Hol dir dafür gerne Hilfe.



- 6. Jetzt kann ausgestochen werden. Die Kekse kannst du dann auf das Backblech mit dem Backpapier legen.
Wenn das Backblech voll ist, kommen die Kekse in den Ofen.
Hol dir dafür bitte Hilfe bei deinen Eltern.**



Gebacken werden sie für 5 – 10 Minuten bei 180 Grad (Umluft oder Ober und Unterhitze). Fertig sind sie, wenn sie ein bisschen braun sind. Auch das Rausholen des heißen Blechs lass bitte deine Eltern machen.

- 7. Wenn die Kekse kalt sind, können sie verziert werden.**

Dafür brauchst du:



Eine Schüssel, einen Teelöffel, einen Becher, einen Backpinsel, eine Packung Puderzucker, ein bisschen Wasser und bunte Streusel.

- 8. Gib einen Becher Puderzucker und 4-5 Teelöffel Wasser in eine Schüssel. Mit dem Teelöffel solange rühren bis der Zuckerguss cremig weich ist. Dann kann verziert werden!**



Guten Appetit!