



Ein Spaß für Groß & Klein ...

Clown-Kekse

Was du brauchst:

- 200 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 100g weiche Butter oder Margarine

Zum Dekorieren:

Smarties, Puderzucker, Zuckerschrift oder was dir sonst noch einfällt, um deine Kekse zu verzieren



Wie du es machst:

Schritt 1: Um den Zucker, das Mehl und die Butter abzuwiegen, benötigst du noch eine Waage und eine Schüssel.

Schritt 2: Fülle alle Zutaten in eine große Schüssel und knete die Zutaten mit deinen Händen oder einem Mixer mit Knethaken solange, bis ein fester (Mürbe)Teig entsteht. Sollte der Teig noch etwas kleben, kannst du einfach noch etwas Mehl dazugeben.

Schritt 3: Nun legst du den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank. Er muss etwas ruhen.

Schritt 4: Knete den Teig noch einmal kräftig durch und rolle ihn mit einer Backrolle aus, doch Vorsicht: der Teig sollte nicht zu dünn sein 😊

Schritt 5: Jetzt kannst du mit dem Ausstechen beginnen. Du hast keinen runden Keksausstecher zur Hand? Dann nimm einfach ein Glas. Kleiner Tipp, stelle das Glas vorher in Mehl, so klebt der Teig nicht am Rand des Glases fest.

Schritt 6: Wenn du den ganzen Teig zu Kreisen verarbeitet hast, legst du alle Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Die Kekse kommen nun für ca. 12- 16 Minuten bei 160 Grad, Umluft in den Backofen. Lass dir bei diesem Arbeitsschritt bitte von Mama oder Papa helfen, den der Backofen wird sehr heiß!

Riech mal ... das riecht köstlich oder?

Nach dem Backen lässt du die Kekse noch gut auskühlen, bevor du mit dem Verzieren beginnst.

Deiner Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Du kannst lustige Clownsgesichter machen oder ein Konfetti-Keks?!

