

Kinderfest-Kekse

Auch als vegane Variante



Rezept für 25 Stück

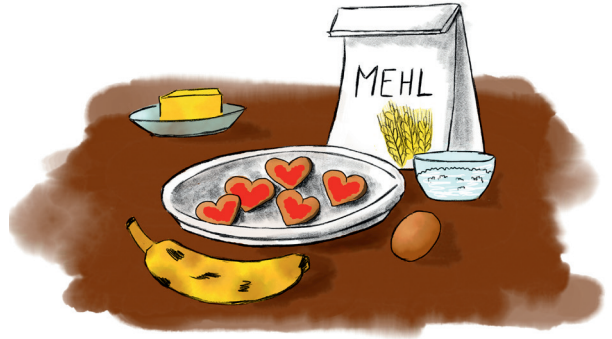
250 Gramm Weizenmehl
90 Gramm Zucker
125 Gramm Butter
1 mittelgroßes Ei

Zutaten für die vegane Alternative

250 Gramm Weizenmehl
90 Gramm Zucker
125 Gramm vegane Margarine
1/2 Banane

Zutaten für den Zuckerguss

2 EL Zitronensaft
6 EL Puderzucker
Verzierung: Nach Bedarf



Für den Teig Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker und das Ei zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen, Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen. Teig auf der Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und mit einer Ausstechform ausstechen. Kekse direkt auf das Blech legen und im vorgeheizten Ofen etwa 7-10 Minuten backen (pro Blech). Vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit für den Zuckerguss Zitronensaft und Puderzucker verrühren und mit einem Backpinsel auf die Kekse streichen. Wenn du ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe in den Zuckerguss gibst, kannst du die Kekse auch bunt anmalen!

Nach Belieben mit Streuseln oder Zuckerperlen verzieren, fertig.

Nun lasst euch die Kinderfest-Kekse schmecken!

