

Otto und Lotte

machen Faschingskekse!



Bunt, das ist die Lieblingsfarbe von Otto und Lotte, zumindest im Fasching. Deswegen sollen auch die Kekse, die sie mit Tante Ottilie für ihre Faschingsparty backen heute besonders farbenfroh werden. Otto mag Schokoguss und Lotte liebt Zuckerglasur, bunte Streusel mögen beide, wie werden die Kekse wohl am Ende aussehen?

Wollt ihr auch bunte Kekse backen?

Zutaten:



125 g weiche Butter



1 Ei



250 g Mehl



1 Packung Vanillezucker



100 g Zucker



1 Pries Zimt

Lebensmittelfarbe, Schokoladeglasur, Staubzucker, Streusel je nach Vorliebe

1. Butter mit Zucker und dem Ei schaumig rühren.

2. Das Mehl, den Vanillezucker und den Zimt dazu geben und durchkneten.

3. Den Teig in beliebig viele Stücke teilen und einfärben, anschließend eine Stunde kaltstellen.

4. Die einzelnen Teige zu Rollen formen und nach Belieben miteinander verflechten und durchkneten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 8mm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen. Tipp: Wer keine Ausstecher zur Verfügung hat kann auch kleine Gläser oder Becher verwenden.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober/Unterhitze ca. 12 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen beliebig verzieren. Viel Spaß!

