

# „Kekse für alle“



Unsere Mischung enthält:

- 150 g Weizenmehl
- 125 g Zucker
- ½ TL Vanillezucker
- 1 ½ TL Backpulver
- Schokolade/Marshmallows

Frisch zugeben:

100 g **weiche** Butter

1 Ei

Ein Teig und immer andere Extras: So kannst du viele verschiedene Kekse backen!

Ob Schokolade, Marshmallows, getrocknete Früchte, Nüsse, Kerne oder Aromen wie Zitrone oder Zimt... Mische und probiere einfach immer wieder neue Möglichkeiten aus!

Es wird benötigt:

Backschüssel, Holzkochlöffel, 2 Backbleche, Backpapier, Ofenhandschuhe, 2 Esslöffel

Die Butter bitte vor Gebrauch aus dem Kühlschrank holen (Zimmertemperatur)

Die Arbeitsschritte:

- Heize den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vor.
- Lege 2 Backbleche mit Backpapier aus.
- In der Backschüssel wird nun das aufgeschlagene Ei verrührt.
- Die weiche Butter wird nun in Stücken dazugegeben.
- Nimm nun die Mischung aus dem Glas und verknete mit dem Hölzlöffel alles zu einem klebrigen aber festen Teig.
- Jetzt gib die Extras dazu und vermische diese mit dem Teig.
- Jetzt werden aus dem Teig 18 Kugeln geformt (nehme 2 Esslöffel zur Hilfe) und diese auf die beiden Backbleche verteilt. Lass dazwischen viel Platz!
- Die Backzeit beträgt ca. 12 Minuten.

Bitte vor dem Essen auskühlen lassen. Die Kekse sind warm noch sehr weich.