

# Ampelkekse für Kinder

Leckere Kekse zum Ausstechen und Verzieren für Kinder.

etwa 45 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

100 g weiche Butter oder

Margarine

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Smarties®

Mini-Fruchtgummibären

Wie backe ich Ampelkekse für Kinder?:

Und so wird es gemacht:

**Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.**

## 1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Mürbeteig:

Mische das Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Gib alle übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- ③ Rolle den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 30 x 20 cm aus. Radel das Teigrechteck von der Längsseite in 6 Streifen je 5 cm Breite und von der kurzen Seite in 9 Streifen je 2 1/2 cm Breite. Lege diese mit etwas Abstand auf das Backblech. Schiebe das Blech in den Backofen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Min.**

Ziehe die Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten.

④ **Verzieren:**

Mit der Zuckerschrift klebst du Smarties® und Fruchtgummibären in den Ampel-Farben Rot, Gelb und Grün auf.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Teig zu weich ist, lege ihn in Frischhaltefolie gewickelt mind. 30 Min. in den Kühlschrank.
- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 3 Wochen aufbewahren.

