

Leoparden-Kekse

Ganz schön wild – unsere Leoparden-Kekse. Macht mit und backt knusprig feine Leoparden-Kekse mit unserem Rezept. Zugegeben, unsere Kekse brauchen etwas Fingerspitzengefühl, sie sind aber eben auch etwas sehr Besonderes. Probiert es aus und backt mit uns einmalig leckere Leoparden Kekse für eure Dschungelparty oder den Dschungelgeburtstag.



Schritt 1

250 g Mehl, 125 g Butter in kleinen Stücken, 100 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei und eine Prise Salz mit den Quirlen des elektrischen Handrührers oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt 2

Teig in 3 gleich große Portionen teilen. 2 Portionen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

Schritt 3

Den übrigen Teig in zwei gleich große Portionen teilen. Zur ersten Portion 1 gestrichenen TL Backkakao geben und den Teig mit den Händen verkneten. In den anderen Teig 3 gestrichene TL Backkakao geben und mit dem Teig verkneten. Nun hast du eine hellbraune und eine dunkelbraune Teigkugel. Die Kugeln ebenfalls in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen. Die Teigkugeln sollen im Kühlschrank circa 30 Minuten kühlen.



Schritt 4

Nach der Kühlzeit ein Backpapier ausrollen und etwas bemehlen.



Schritt 5

Den dunkelbraunen Teig auf das Backpapier legen. Ein weiteres Backpapier auf den Teig legen, und den Teig dann ausrollen. Der Teig lässt sich zwischen den Backpapieren gut ausrollen und klebt nicht am Nudelholz fest.

Für 20 Kekse:

- 250 g Mehl
- 125 g weiche Butter oder Margarine
- 100 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei Gr. M
- 1 Prise Salz
- 4 TL Backkakao
- Backpapier und Frischhaltefolie





Schritt 6

Den hellbraunen Teig in 6 Portionen teilen. Diesmal müssen die Portionen nicht gleich groß sein.



Schritt 7

Aus jeder Portion eine lange Wurst rollen. Die Würste auf den ausgerollten dunkelbraunen Teig legen und die hellbraunen Teigwürste mit dem dunklen Teig möglichst eng umwickeln.



Schritt 8

Das Umwickeln wiederholen, bis ihr 6 umwickelte Würste habt. Sollte der dunkelbraune Teig einmal nicht perfekt gewickelt sein, oder die hellbraune Teigwurst scheint an manchen Stellen durch – kein Problem: Auch die Flecken im Leoparden-Fell sind nicht immer perfekt.



Schritt 9

Jetzt den ungefärbten Teig auf das Backpapier legen. Auch hier ein weiteres Backpapier auflegen und den Teig ausrollen.



Schritt 10

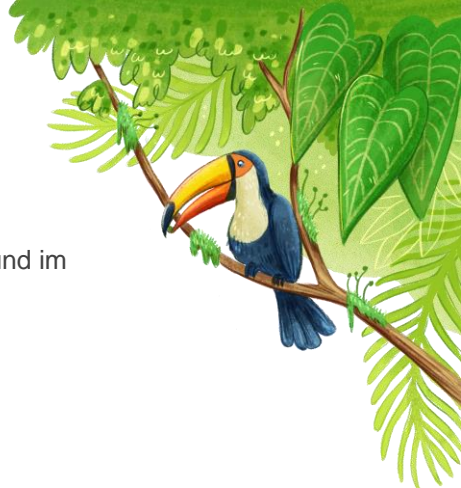
Nun wiederholt sich das Umwickeln. Legt eine braune Teigwurst auf den hellen Teig und umwickelt die Wurst möglichst eng mit dem hellen Teig. Überschüssigen hellen Teig abschneiden.



Schritt 11

Die Teigwürste so übereinanderlegen, dass eine dicke Rolle entsteht. Die Rolle mit den Händen etwas rund rollen.





Schritt 12

Die Teigrolle in Frischhaltefolie wickeln und im Gefrierfach 30 Minuten einfrieren.



Schritt 13

Nach 30 Minuten den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, und die Teigrolle aus dem Tiefkühler nehmen. Von der Rolle mit einem scharfen Messer 1 cm breite Scheiben schneiden, und die Scheiben auf das Backblech legen.



Schritt 14

Die Leoparden-Kekse mit den Fingern noch ein wenig in die gewünschte Form drücken und glätten, und dann im vorgeheizten Backofen 12 Minuten goldgelb backen.



Schritt 15

Nach 12 Minuten aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und die Leoparden-Kekse wegnaschen.

Zum Bastelvideo:



Unser Buchtipp:
Annis wilde Tierabenteuer
Annika Preil, Phine Wolff

Eigentlich sollte Anni sich freuen: Ihre Eltern nehmen sie mit auf eine große Reise! Es geht in den brasilianischen Dschungel. Doch Anni erlebt Abenteuer lieber zwischen den Seiten ihrer Bücher. Aber ehe sie sich's versieht, steckt sie mittendrin in ihrem eigenen großen Dschungel-Abenteuer.

