

## Bärchen-Kekse

Fast zu niedlich zum Wegknuspern: Unsere Bärenkekse sehen nicht nur aus wie Mister O'Lui – sie sind auch mindestens genau so putzig. Ihre braune Farbe bekommen unsere Bärenkekse durch Zimt, Kardamom, etwas Kakao und Zuckerrübensirup – ein bisschen wie Lebkuchen, ein bisschen wie Zimtkekse und einfach lecker. Probier doch einfach unser Backrezept aus und back dir deine Kekse mit Bärengesicht.



### Schritt 1

Backofen auf 170 °C Umluft (Ober-/Unterhitze: 190 °C) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

### Schritt 2

Margarine, Zuckerrübensirup und Puderzucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers cremig aufschlagen.

### Schritt 3

Mehl, Natron, Zimt, Kardamom und Backkakao mischen, dann zur Masse geben und mit den Quirlen grob unterheben. Den Teig mit den Händen kneten und zur Kugel formen.

### Für 20 Stück:

- 125 g Margarine oder Butter
- 125 g Zuckerrübensirup
- 100 g Puderzucker
- 350 g Mehl
- 5 g Natron (Päckchen)
- 2 TL Zimt (gemahlen)
- 1 TL Kardamom (gemahlen)
- 2 TL Backkakao
- Backstabile Schokotröpfchen
- Glas zum Ausstechen



### Schritt 4

Den Teig ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Unser Glas hat einen Durchmesser von 6,5 cm.



### Schritt 5

Jetzt kleine Kugeln für die Ohren formen.



Zur Videoanleitung:





### Schritt 6

Die Kugeln dann an die Kreise anlegen und leicht andrücken. Achte darauf, dass deine Bärenkekse nicht zu dicht zusammenliegen. Im Ofen gehen die Kekse noch etwas auf.



### Schritt 7

Jetzt bekommen die Kekse ihr typisches Mister O'Lui Gesicht. Dafür die Schokotröpfchen für Nase und Augen schräg in den Teig stecken.



### Schritt 8

Die Bärenkekse im Ofen 9 Minuten backen. Hmmm, wie das duftet.



Entdecke die bunten Abenteuer von Mister O'Lui und seinen Freunden!