

Zuckerstangen-Kekse

Jetzt wird's gemütlich. Wir backen Zuckerstangen Kekse für die Weihnachtszeit. Diese Zuckerstangen mit ihren Schoko- oder Himbeer-Streifen bleiben ganz sicher nicht lange in der Keksdose – wenn sie den Weg dahinein überhaupt schaffen. Probiert sie doch mal aus und backt für eure Lieben Zuckerstangen-Kekse.



Schritt 1

Den Backofen auf 180 °C (Umluft auf 160 °C) vorheizen. Das Backblech entnehmen und mit Backpapier auslegen.

Schritt 2

300 g Mehl, 75 g Puderzucker, 200 g weiche Margarine oder Butter und ein Ei mit den Knethaken des elektrischen Handrührers verrühren, bis ein Teig entsteht.

Schritt 3

Den Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen und in zwei gleich große Portionen teilen.

Schritt 4

Eine Teig-Portion mit dem Vanillepuddingpulver verkneten.

Schritt 5

Die andere Teig-Portion mit dem Pulver für Rote Grütze für rote Streifen oder mit Schokopuddingpulver für braune Streifen verkneten.

Das brauchst du:

- 300 g Mehl
- 75 g Puderzucker
- 200 g weiche Margarine oder Butter
- 1 Ei Größe M
- 1 Beutel Vanillepuddingpulver (ca. 40 g)
- 1 Beutel Rote Grütze (Pulver, ca. 40 g) oder
- 1 Beutel Schokopuddingpulver (ca. 40 g)



Schritt 6

Vom hellen Teig und vom farbigen Teig eine walnussgroße Portion abzupfen, jeweils zur Kugel formen und dann mit den Händen zu fingerdicken Röllchen ausrollen.



Schritt 7

Die Röllchen übereinanderlegen und zusammen nochmals ausrollen, so dass eine zweifarbige Rolle entsteht.





Schritt 8

Beide Hände auf die Rolle legen und die Rolle vorsichtig verdrehen. Dafür die rechte Hand noch oben schieben und die linke Hand nach unten.



Schritt 9

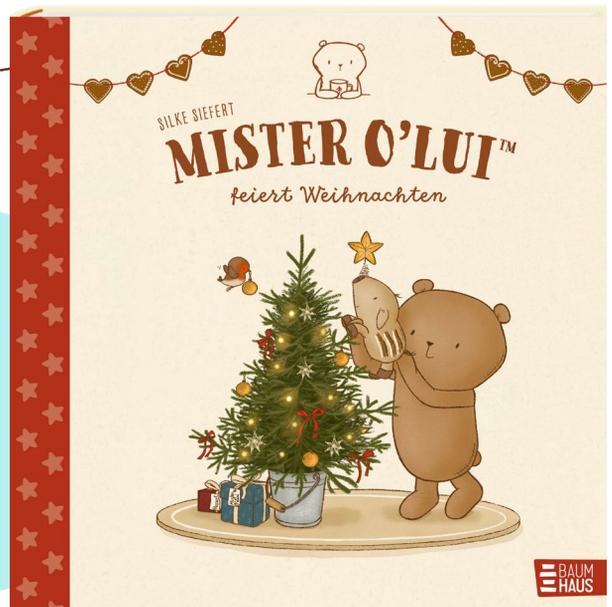
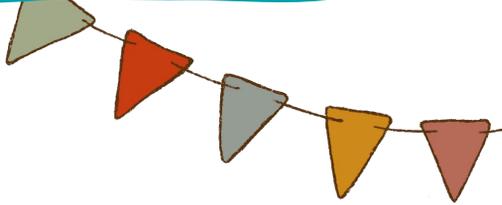
Jetzt noch eine typische Zuckerstangenform legen und die Zuckerstangen-Kekse auf das Backblech legen.



Schritt 10

Die Zuckerstangen 12-15 Minuten backen, abkühlen lassen und wegknuspern.

Tipp: Die Zuckerstangen-Kekse sind auch ein hübscher essbarer Weihnachtsbaumschmuck.



Silke Siefert

Mister O'Lui feiert Weihnachten

*Ein bezauberndes Bilderbuch über
Werte und die Magie von
Weihnachten*

ab 4 Jahren