



## REZEPTE ZUM SCHULANFANG

# BUNTSTIFT-KEKSE BACKEN

Diese Buntstifte sind nicht zum Malen, sondern zum Wegknuspern gedacht. Perfekt für die Einschulung, für den Geburtstag oder einfach nur mal so für unsere liebsten Künstler oder Künstlerinnen. Unsere Buntstift-Kekse sind in jedem Fall ein süßer Hingucker. Und lecker sind die Buntstift-Kekse mit diesem Backrezept natürlich obendrein. Wie sie Schritt für Schritt gelingen, verrät unser Rezept.



### Pro Teigsorte für ca. 24 Stück brauchst du:

- 100 g Backmargarine oder Butter
- 50 g Puderzucker
- 200 g Mehl
- Backpapier
- Für den dunklen Teig: 1 gehäufte TL Backkakao (Kakaopulver ohne Zucker)
- Für den rosa Teig: 1 gehäufte TL Himbeer-Fruchtpulver (Biomarkt) oder Lebensmittelfarbe

## UND SO GEHT'S:

1. Für die Buntstift-Kekse den Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Pro Teigsorte 100 g Margarine oder Butter und 50 g Puderzucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers cremig aufschlagen.
2. Für den hellen Teig geht es mit Schritt 3 weiter. Für die braunen Teig zunächst den Backkakao unter die Zucker-Fett-Mischung rühren. Für den rosa Teig zunächst das Fruchtpulver mit wenig warmem Wasser zu einem Fruchtpüree verrühren. Zur Zucker-Fett-Mischung geben und unterrühren.
3. 200 g Mehl zugeben und mit den Quirlen kurz grob untermengen. Den krümeligen Teig mit bemehlten Händen durchkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl unterkneten, bis der Teig glatt und griffig ist.



4



### Schritt 4

Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5-7 mm dick ausrollen, dabei darauf achten, dass auch die Teigrolle leicht bemehlt ist. Teig in Streifen schneiden. Die Streifen auf Buntstiftlänge schneiden und an einem Teigende spitz zuschneiden.

5



### Schritt 5

Wer einen zweiten, andersfarbigen Keksteig hat, formt für den angespitzten Buntstift-Bereich ein Teigstück, legt dieses auf und drückt es leicht fest.

6



### Schritt 6

Mit dem Messerrücken Rillen in den Keksteig prägen.

7



### Schritt 7

Buntstift-Kekse aufs mit Backpapier belegte Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten ohne viel Bräunung backen. Besonders die rosa Buntstifte verblassen bei zu langer Backzeit. Auf einem Rost oder Gitter abkühlen lassen und wegnuspern.

### Buchtipp:

#### Mein buntes Schultütenbuch mit Lauras Stern

Wer kennt sie nicht: Laura und ihren Freund den Stern. Das kunterbunte Schultütenbuch zur Bestseller-Reihe ist ein wunderbares Mitbringsel zur Einschulung: Mit vielen Ausmalbildern, ersten Rechenspielen, Schwungübungen und Rätseln weckt es die Freude am Lernen. Ein lustiger Mitmach-Spaß und das perfekte Geschenk zum Schulanfang!

