

FUßBALLKEKSE BACKEN

Bei echten Fußball-Fans dürfen Fußbälle auch in der süßen Keksküche nicht fehlen. Wir backen kugelrunde Shortbread Fußball-Kekse. Für die Teig-Kugelei holen wir uns Unterstützung von den kleinen Sportlern und Sportlerinnen – und schon sind die Fußball-Kekse fertig. Oh – und weggenascht sind sie natürlich ebenso schnell. Dann backen wir flott eine neue Runde Fußball-Kekse für unsere Lieblingskicker. Back mit!



Für 6 große Kekse brauchst du:

- 150 g Backmargarine oder Butter (zimmerwarm)
- 75 g Puderzucker
- 250 g Mehl
- 2 gehäufte TL Backkakao (Kakaopulver ohne Zucker)
- Backpapier

UND SO GEHT'S:

1. Für die Fußball-Kekse 150 g Margarine oder Butter und 75 g Puderzucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers cremig aufschlagen.
2. Die Hälfte der Masse in eine zweite Schüssel umfüllen.
3. Für den braunen Teig zunächst 2 gehäufte TL Backkakao unter die Zucker-Fett-Mischung rühren. Dann 125 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. Für den hellen Teig ebenfalls 125 g Mehl unter die Zucker-Fett-Mischung rühren und weiterverarbeiten.





05



Schritt 5

Aus beiden Teigen kleine Kugeln formen, unsere sind etwas kleiner als haselnussgroß (Haselnuss mit Schale). Schneller geht's mit mehreren helfenden Händen. Sind die Kugeln fertig, den Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

06



Schritt 6

Die Teigkugeln wie abgebildet zusammensetzen. Mit den Händen leicht plattdrücken, sodass eine knapp 1 cm hohe Teigfläche entsteht. Die Fußballkekse aus Shortbread-Teig dürfen ruhig etwas dicker werden.

07



Schritt 7

Mit einem großen Wasserglas (Ø ca. 9 cm) den Fußballkeks ausstechen.

08



Schritt 8

So nach und nach alle Fußballkekse „basteln“. Aus den Teigresten beim Ausstechen einfach weitere Kugeln für Fußball-Kekse formen. Bleiben am Ende Teigreste übrig können diese einfach zum „Schwarz-Weiß-Gebäck“ verknetet werden.

09



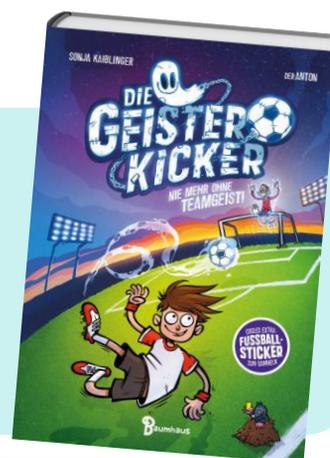
Schritt 9

Die Fußball-Kekse im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten ohne zu viel Bräunung backen. Auf einem Rost oder Gitter abkühlen lassen – und wegnuspern.

Buchtip

DIE GEISTERKICKER Nie mehr ohne Teamgeist!

Ein lustiges und magisches Fußballabenteuer – geschrieben von Bestseller-Autorin Sonja Kaiblinger und mit vielen coolen Illustrationen von DER ANTON!



Rezept