Zackig g'schmackig: Essbare Buntstifte

Mit diesen essbaren Buntstiftkeksen macht die Hausübung gleich viel mehr Spaß.

Dafür braucht ihr:

- 300 g Mehl
- 125 g Staubzucker
- 100 g weiche Butter
- 50 g Crème fraîche
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone
- Lebensmittelfarben

Los geht's mit dem Keksteig. Gebt dafür zuerst das Mehl in eine Rührschüssel. Dann kommen Staubzucker, die Crème fraîche, weiche Butter und das Ei dazu.

Für den Geschmack noch Vanillezucker und den Abrieb einer Zitrone.
Verknetet alles mit einem Mixer zu einem glatten Teig.

Als nächstes nehmt ihr etwa ein Drittel des Teiges und teilt den in vier gleich große Teile.

Jedes Teigstück färbt ihr mit einer andere Lebensmittelfarbe ein.
Dann muss der Teig mindestens 30 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank.

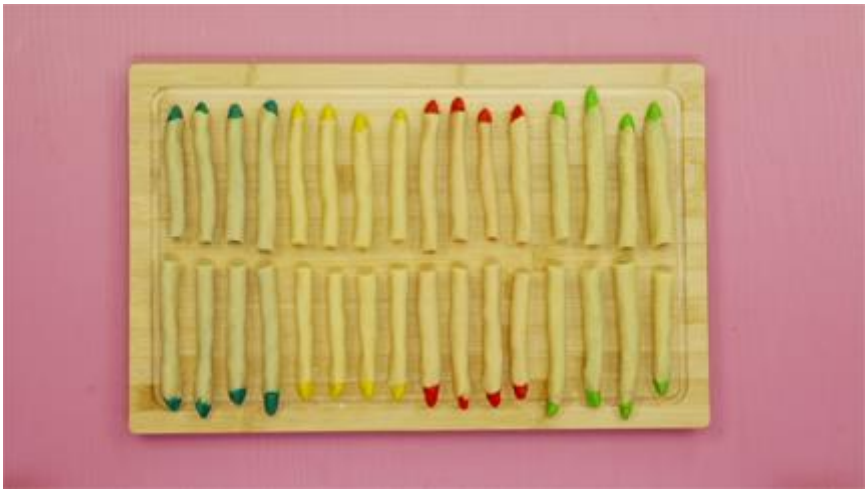
Für die Buntstiftmine formt ihr aus dem bunten Teig eine lange, dünne Rolle.

Macht das für mit allen farbigen Teigstücken. Schneidet sie dann vorsichtig in vier gleich lange Stücke.

Als nächstes rollt ihr auf einer bemehlten Fläche einen Teil des hellen Teigs zu einem Rechteck aus.

Dann geht's ans Buntstiftkekse formen. Legt die Buntstiftmine so auf den Teig, dass sie auf beiden Seiten etwas übersteht. Rollt dann den Teig ein und schneidet ihn vorsichtig mit einem Teigroller ab.

Formt beide Enden noch etwas zurecht und teilt sie einmal in der Mitte durch.
So macht ihr das mit dem gesamten Teig.



Damit die Kekse im Ofen nicht zerlaufen, vor dem Backen mindestens 15 Minuten kühlstellen.

Dann kommen die Buntstifte mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und bei 200° Ober- und Unterhitze für etwa 13 bis 15 Minuten ins Backrohr.

Kekse abkühlen lassen und genießen.