

Zackig g'schmackig: Domino-kekse

Diese Domino-kekse sind die perfekte Nascherei für den nächsten Spielenachmittag -
ideal für alle, die gerne spielen und naschen!



Ihr braucht dafür:

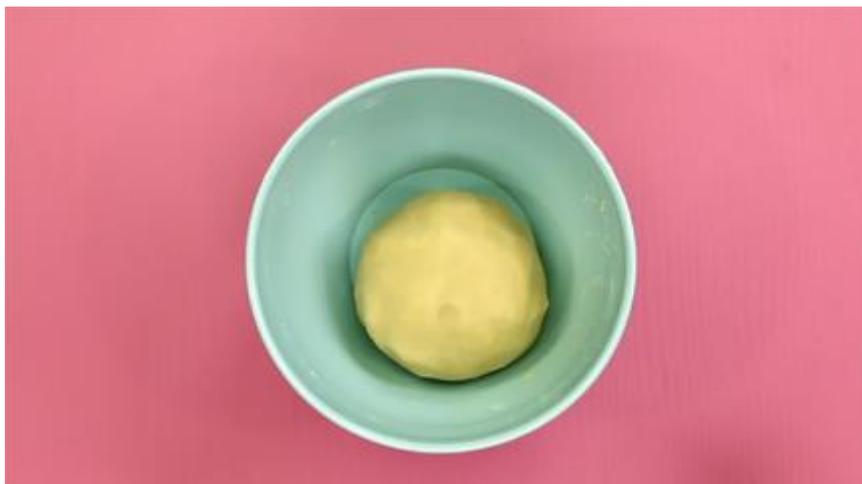
- 350 g Mehl
- 90 g Zucker
- 125 g Butter
- 1 Ei
- Schokolinsen



Für den Keksteig gebt ihr das Mehl, den Zucker, die Butter und das Ei in die Schüssel.



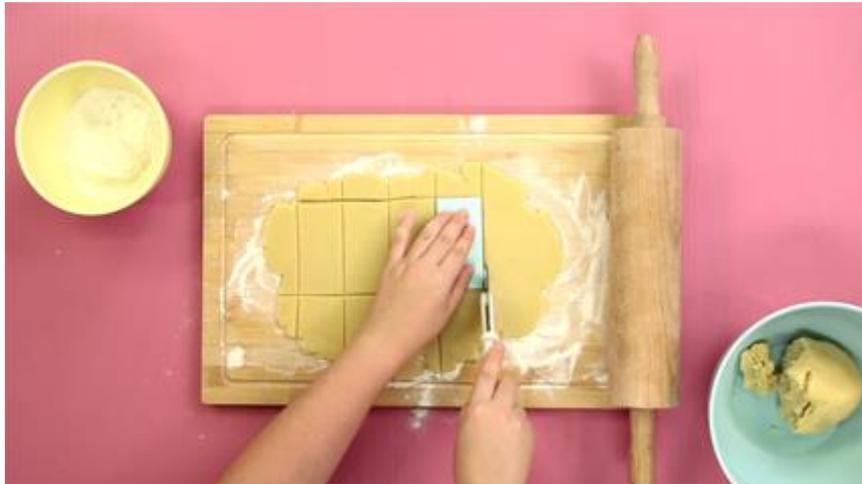
Verknetet alle Zutaten zügig, bis ein glatter Teig entsteht.
Der Teig kommt nun für mindestens zwei Stunden zum Ruhen in den Kühlschrank.



Bemeht nun die Arbeitsfläche und den Teigroller, damit euer Teig nicht festklebt. Achtet darauf, euren Teig überall gleich dick auszurollen, damit die Kekse gleichmäßig backen.



Mithilfe einer Karton-Schablone könnt ihr die Form der Domino-Kekse ausschneiden. Das macht ihr mit dem ganzen Teig, bis keiner mehr übrig ist.



Jetzt kommen die Schokolinsen und ein Buttermesser zum Einsatz. Mit der stumpfen Seite des Messers drückt ihr vorsichtig eine Rille in die Mitte der Kekse. Dadurch bekommen sie die typische Dominostein-Form.



Die bunten Schokolinsen werden die Augen der Domino-Kekse.



Die kekse kommen nun bei 175° Grad für ungefähr 12 Minuten in den Backofen, bis sie leicht braun gebacken sind.



Und fertig sind die süßen Domino-Kekse.
Damit wird das nächste Spiel nicht nur spannend, sondern auch köstlich!

