

Amerikaner - Lustige - Kinder

Kategorien: Kuchen, Kleingebäck, Kinder

Zutaten für: 1 Rezept

Beim Anblick dieser lustigen Kekse schlagen Kinderherzen höher. Die fröhlichen Gesichter Auf dem süßen Gebäck verzaubern aber auch oft Die Großen ...

250	Gramm	Mehl
75	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
		Salz
2		Eier (Klasse M)
3	Teel.	Backpulver
100	ml	Milch
200	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Zitronensaft oder Wasser
		Rote, grüne, gelbe und blaue Speisefarbe
		Kakao
		Lakritzschnellen
		Kokosraspel

Anleitung:

Einfach sollen die Kekse sein, damit die Nerven nicht blank liegen und die Herstellung auch gelingt. Lustig und bunt sollen sie sein, damit die Kinder sie mögen- Probieren Sie diese Kekse aus - sie werden garantiert ein voller Erfolg.

Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker, den Eiern und einer Prise Salz aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und der Milch untermischen. Den Teig in zwei Portionen teilen. Aus einer Hälfte des Teiges 6 Häufchen nicht zu dicht nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und flach drücken. Im heißen Ofen bei 180 Grad circa 15 Minuten backen. Danach mit 2 El Milch bestreichen und weitere 5 Minuten backen. Den Vorgang mit der zweiten Teighälfte wiederholen, auskühlen lassen. Den Puderzucker mit Zitronensaft oder Wasser verrühren und mit den Speisefarben portionsweise färben. Nach Lust und Laune bunte Gesichter auf die Kekse malen und mit Lakritze und Kokosraspeln verzieren.
Zubereitungszeit: 30 Minuten (plus Wartezeiten)