

Dinosaurier Kekse

Zutaten für 2 Bleche Kekse:

- 250 g Weizenmehl
- 125 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- ½ TL geriebene Zitronenschale (oder Zitronensaft)
- 1 Ei
- 150 g Butter



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 12 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 32 Minuten

Backanleitung für Dinokekse

1. Stelle aus den Zutaten einen geschmeidigen Mürbeteig her, indem du alles in einer Schüssel zusammenfügst und sorgsam durchknetest.
2. Wickle den Teig dann in etwas Frischhaltefolie oder ein großes Bienenwachstuch ein und lass ihn an einem kühlen Ort für mindestens 30 Minuten ruhen.
3. Knete den Teig anschließend nochmal durch und rolle ihn dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus.
4. Stich dann mit Dinosaurier-Ausstechförmchen beliebige Kekse aus und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Wenn du Wert auf Nachhaltigkeit legst, dann empfehle ich dir die Verwendung von [Dauerbackfolie*](#).
5. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor und backe die Dino-Kekse dann für 10-12 Minuten.
6. Sobald sie gut abgekühlt sind, könnt ihr sie dann nach Lust und Laune verzieren. Dafür eignen sich beispielsweise Lebensmittelstifte ganz gut.

Die Kekse kannst du in einer Blechdose an einem kühlen Ort für mehrere Wochen lagern - dann solltest du die aber gut vor deinen Naschkatzen verstecken.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

