

Essbare Buntstifte

Zutaten für 2 Bleche

Buntstiftkekse:

- 200 g Butter (weich)
- 300 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- ½ TL Backpulver
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz



Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

Anleitung zum Buntstifte-Kekse backen

1. Vermische das Mehl in einer Schüssel mit dem Backpulver.
2. Gib die Butter, den Zucker, die Eier, den Vanillezucker und eine Prise Salz hinzu.
3. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig.
4. Teile den Teig in verschiedene Kugeln, die du unterschiedlich bunt mit etwas Lebensmittelfarbe einfärbst. Lass dabei auf jeden Fall eine größere Kugel ungefärbt. Wickle die Teigkugeln in Frischhaltefolie ein und stelle sie für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
5. Rolle den ungefärbten Mürbeteig aus und schneide ihn in rechteckige Stücke von etwa 3 x 9 cm. Rolle den bunten Mürbeteig einzeln als Minen zu einer dünnen Schlange und wickle je eine Teigschlange in ein helles Mürbeteigstück. Die Mine sollte dabei ein Stückchen heraus schauen.
6. Backe die Buntstiftkekse bei 175°C Umluft für etwa 10 Minuten. Sie sollten nicht zu viel Farbe bekommen.
7. Nach dem Auskühlen der Buntstiftkekse kannst du die Minen vorsichtig mit einem

Messer anspitzen.

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

