

Backen mit und für Kinder: Bunte Kekse für gute Laune "Spielplatzkarusell"

Für diese bunten Plätzchen braucht Ihr folgende Zutaten:

500 g Mehl
150 g Zucker
300 g Butter
1 Ei (L)
250 g weiße Kuvertüre
5 EL Aprikosenkonfitüre
bunte Schokolinsen
Gummibärchen
Backpapier | Mehl zum Arbeiten | runder Ausstecher



**FROM
MUNICH
WITH LOVE**

Rezept "Spielplatzkarusell"

1. Um den Teig vorzubereiten, solltet Ihr Mehl und Zucker, Butter in Flöckchen und Ei in eine Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Dann eben in Folie wickeln und 30 Min. kalt stellen.
2. Nun ist der gute Zeitpunkt, den Backofen auf 180° vorzuheizen und zwei Bleche mit dem Backpapier auszurollen. Nun nehmt Ihr den Teig aus dem Kühlschrank und rollt ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Aus dem Teig ca. 70 runde Plätzchen ausschneiden und auf die Bleche legen. Jetzt ist es Zeit zum Backen - ca. 12 Minuten lang. Danach heißt es wieder warten, bis die Kekse abgekühlt sind.
3. Beim Warten könnt Ihr die Kuvertüre schmelzen und die Konfitüre glatt rühren. Der Boden der Plätzchen wird mit Konfitüre bedeckt, die andere Hälfte kann man nun daraufsetzen. Den Top könnt Ihr nun mit Kuvertüre bestreichen und kurz antrocknen lassen.
4. Jetzt kommt der Lieblingspart: in der Mitte der Plätzchen setzt Ihr eine Schokolinse als Steuerrad und rundherum ein paar Gummibärchen. Ein Spielplatzkarusell ist damit perfekt!

Die Deko könnt Ihr natürlich variieren und mit beliebigen Zutaten verzieren. Da mein älterer Sohn keine Marmelade mag, werde ich ihm ein paar einzelne Kekse (ohne Konfitürenbeleg) vorbereiten. Wie Ihr auf den Fotos sehen könnt, haben wir bei den bunten Keksen einen kreativen Freestyle angewendet :)