

Bunte Kekse - Konfetti-Kekse

Konfetti-Kekse sind bunte Kekse, die Kinder und Erwachsene lieben werden! Diese Streuselkekse sind so einfach und schnell zuzubereiten und werden mit nur wenigen Zutaten hergestellt! Sie werden mit bunten Streusel eingedeckt, was sie zum perfekten Leckerbissen macht.



» **PORTIONSGRÖÖE:** Für circa 24 Stück

» **SCHWIERIGKEIT:** Leicht

» **ZUBEREITUNGSZEIT:** 140 Minuten

» **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch

» **KALORIEN / PORTION:** 109 Kalorien

» **GERICHT FÜR:** Cookies | Dessert

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 109 Kalorien | Fett: 5 g | Kohlenhydrate: 15 g | Eiweiß: 1,4 g | Ballaststoffe: 0,5 g | Zucker: 7,4 g

Zutaten:

260 Gramm **Mehl** (Typ 405)

1 Teelöffel **Backpulver**

125 Gramm weiche **Butter**
(Raumtemperatur)

100 Gramm **Zucker**

1 Teelöffel gemahlene

Vanilleschote - (oder falls nicht
vorhanden 1 Päckchen
Vanillezucker)

1 **Ei**

70 Gramm bunte **Streusel**

Küchenhelfer:

Küchenmaschine

Backblech

Ofenhandschuhe

Frischhaltefolie

So wird's gemacht:

1. Schritt – Backzutaten zu einem Teig mischen:

Alle Zutaten bereitstellen. Dann Mehl, Butter, Zucker, Backpulver, gemahlene Vanilleschote, Ei in eine Schüssel einer Küchenmaschine geben und zu einem Teig kneten. Eine kleine Prise bunte Streusel (nach Bedarf) hinzufügen. Keksteig zu einer circa 4 bis 5 cm dicken Teigrolle formen und mit Frischhaltefolien einwickeln. Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Schritt – Keksteig formen:

Nach zwei Stunden die Teigrolle aus dem Kühlschrank nehmen und Frischhaltefolien entfernen. Mit einem Küchenmesser etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben abschneiden und zu einer Kugel formen. Die Teigkugel vorsichtig in die Streusel wälzen, bis sie drumherum kunterbunt ist.

3. Schritt – Im Backofen Kekse backen:

Den Backofen 10 Minuten auf 190 Grad vorheizen. Circa 12 kleine Kugeln mit einem Abstand von etwa 5 cm auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 190 Grad (Umluft) circa 10 bis 12 Minuten die Kekse backen und abkühlen lassen.

Fertig sind die bunten Kekse zum Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>