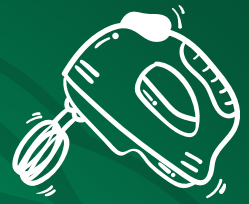




GRÜN-WEISSE KEKSE



ZUTATEN:

- 300g glattes Mehl
- 110g gesiebter Staubzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 2 Dotter
- 200g Butter

Zum Füllen & Bestreuen:

- 200g Marillenmarmelade
- Grüne Lebensmittelfarbe
- Etwas Staubzucker

Für den Teig richte dir bitte zuerst alle Zutaten her. Dann wiege sie ab und vermenge sie auf deiner Arbeitsfläche. Bitte alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten und etwa drei Stunden in den Kühlschrank zum Rasten geben.

Danach kannst du den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Plätzchen ausstechen. In der Mitte mit einem kleineren Ausstecher ein Loch machen. Diese dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 10 Minuten hell backen.

Zum Befüllen erwärme die Marillenmarmelade ganz leicht in einem Topf auf dem Herd, hier sollen dir bitte unbedingt deine Eltern helfen! Aufpassen, dass die Marmelade nicht zu heiß wird. Danach lasse sie ein wenig abkühlen und rühre sie mit der grünen Lebensmittelfarbe glatt.

Die ausgekühlten Kekse ohne dem Loch mit der grünen Marmelade bestreichen und dann jeweils mit einem Keks mit Loch zusammensetzen.

Anschließend trocknen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

GUTES GELINGEN!

