

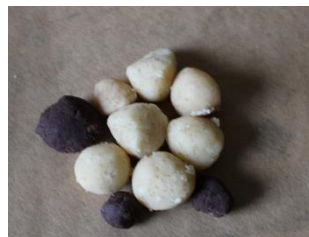
Schäfchen-Plätzchen backen

- 250 g Mehl
- 170 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 3 EL Kakao
- Hilfe von Erwachsenen beim Ofen anmachen! Und auch der Teig ist etwas schwer zu verarbeiten, ist sehr krümelig – schmeckt aber sehr gut ;-)



Kalte Butter als kleine Stückchen zu Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Salz geben und verkneten. Das ist ein ziemlich krümeliger Teig.

Einen Teil (etwa ein Drittel) von dem Teig abnehmen und mit dem Kakao mischen. Beide Teige nun für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.



Viele kleine Kügelchen formen. Nochmal in den Kühlschrank stellen – für eine halbe Stunde. Dabei schonmal den Ofen vorheizen bei 180°C.

Sechs oder sieben Kügelchen bilden den Körper und drei andersfarbige Kopf und Beine. Im Backofen dann bei 180°C Ober- und Unterhitze 12-15 min backen. VORHEIZEN ist hier günstig, weil die Kekse sonst mehr zerlaufen.



Das ist natürlich bei kleinen Kindern nur mit Hilfe zu backen. Aber das Teigkneten und Kugeln formen ist eine schöne Kindertätigkeit. Achtet gleich darauf: Vorher Hände waschen und eine Schürze tragen 😊