

# Farbenfrohe Kekse zum Verteilen im Kindergarten

## Zutaten:

### *Keksteig:*

200 g Mehl

150 g pflanzliche Margarine

100 g weißer Zucker

Mehl zum Ausrollen

### *Glasur ohne Farbstoffe:*

125 g Puderzucker

3 Esslöffel Wasser (weiße Farbe) oder Rote-Bete-Saft (rote Farbe) oder

Möhrensaft (orangefarbene Farbe)

## Zubereitung:



Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

Teig mit den Händen zu einer Kugel kneten.

Teig mit Haushaltsfolie gut abdecken und eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Ofen auf 180 °C vorheizen.

Etwas Mehl auf eine ebene Fläche streuen und Teigkugel darauf legen.

Teig mit der Teigrolle ausrollen. Der Teig sollte ca. 1 cm dick sein.

Kekse mit Förmchen ausstechen.

Auf Backpapier auf ein Backblech legen.

Kekse 20 Minuten in Ofenmitte backen.

Kekse aus dem Ofen herausnehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

## Glasur:

Puderzucker mit 3 Esslöffeln Wasser, Rote-Bete-Saft oder Möhrensaft zu einer glatten, glänzenden Masse vermischen, die wie eine dicke Pasta langsam über die runde Seite eines Löffels läuft.

Kekse mit einem kleinen Pinsel mit der Glasur bestreichen.

## Tipp:

Sie können Glasur verwenden, um Kekse oder Kuchen miteinander zu „verleimen“ und auf diese Weise Figuren anzufertigen, um damit Kuchen, Kekse oder Torten zu verzieren.