

Rezept für einfache Doppel-Kekse

Heute wird mal nicht gebastelt, sondern gebacken! Die Kekse sind superlecker und superleicht auch mit kleinen Kindern zu backen.

Zutaten (für ca. 40 Stück):

- 500 g Mehl
- 240 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 250 g Margarine
- evtl. etwas Mineralwasser (optional)
- Schokolade (nach Wahl: Nougat, Kinderschokolade, Kuvertüre)



1. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Margarine (flüssig, nicht heiß) in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. (Optional Mineralwasser dazugeben, wenn der Teig zu trocken ist).

2. Den Teig in ca. 3 cm dicke Rollen formen und ca. 30 min in den Kühlschrank kaltstellen.



3. Die gekühlten Teig-Rollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

4. Die Teig-Scheiben mit der Hand leicht plattdrücken und auf ein Backblech legen. Bei 180°C ca. 10-12 min backen. Die Kekse wirken noch sehr weich, nach dem Abkühlen werden sie fest.



5. Die Schokolade im Wasserbad erhitzen.



6. Wenn die Kekse gut abgekühlt sind, werden immer 2 Kekse für einen Doppel-Keks benötigt. Die Kekse mit Schokolade bestreichen (mit Backpinsel oder Löffel), vorsichtig aneinanderdrücken und abkühlen lassen. Die restliche Schokolade kann anschließend über den Keksen verteilt oder auch weggenascht werden! Viel Freude beim Backen und vor allem: Lasst es euch schmecken!



Liebe Grüße und bleibt gesund!

Eure Janina Hrabowski aus dem „Haus Aufwind“