

Spitzbuben aus dem eigenen Ofen



© Bild von RitaE auf Pixabay

Die Vorweihnachtszeit ist die Zeit zum Backen. Der leckere Duft und die vielen Leckereien machen diese Zeit zu etwas ganz Besonderem. In diesem Tipp stellen wir euch ein Rezept für Weihnachtskekse mit Marmeladenfüllung vor, welche ihr ganz einfach zuhause zubereiten könnt. Mit dem Backofen sollten euch die Eltern helfen, alles andere können auch die Kinder machen. Es geht doch nichts über selbstgebackene Weihnachtskekse! Wir wünschen euch viel Freude beim Backen und gutes Gelingen.

Zutaten (für ca. 30 Kekse):

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 mittelgroßes Ei
- 200 g Mehl + zusätzlich etwas für die Arbeitsfläche
- 50 g gemahlene Mandeln
- 250 g Marmelade (z. B. Aprikosenkonfitüre)
- etwas Puderzucker

So wird's gemacht:

Gebt Mehl und gemahlene Mandeln zusammen mit weicher Butter, Ei und Zucker in eine Schüssel und stellt daraus einen Mürbeteig her. Die Butter sollte möglichst zimmerwarm sein, so ist sie weich und verbindet sie sich besser mit dem Zucker. Den Teig müsst ihr nun kräftig mit den Händen durchkneten und danach für etwa eine

Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Durch das Kühlstellen lässt sich der Teig besser bearbeiten, weil er sonst zu weich und zu klebrig ist. Bestreut die Arbeitsfläche mit etwas Mehl und rollt darauf den Teig mit einer Teigrolle aus, bis er die gewünschte Höhe hat (ca. 2-3 Millimeter). Mürbeteig müsst ihr immer zügig zubereiten, damit er nach dem Backen nicht brüchig wird. Mit Formen stecht ihr nun die Oberteile z. B. als Sterne und die Unterteile als Kreise aus dem Teig aus – ihr könnt aber auch für beide Teile Kreise verwenden. Mit einer kleinen Rundform stecht ihr anschließend aus den Oberteilen in der Mitte noch jeweils einen kleinen Ring aus.



© Bild von Rudy and Peter Skitterians auf Pixabay

Heizt nun den Backofen vor. Legt ein Blatt Backpapier auf euer Backblech und verteilt darauf die ausgestochenen Teilteile. Lasst den Teig bei 180 Grad (Umluft: 150 Grad) etwa 8-10 Minuten lang im Ofen backen. Je länger der Teig im Ofen backt, desto dunkler werden die Kekse. Passt nur auf, dass sie nicht zu lange im Ofen bleiben.

Nach Ablauf der Backzeit holt ihr die Keksteile wieder aus dem Ofen heraus und lasst sie einige Minuten abkühlen. Nun bestreicht ihr die Unterteile mit der Marmelade. Außen müsst ihr einen Rand von etwa 2-3 Millimeter freilassen, damit die Marmelade nicht zur Seite herausläuft. Dann klebt ihr die Oberteile darauf, durch den Ring sieht man die Marmelade auf dem Unterteil. Zum Abschluss könnt ihr die Kekse noch nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben. Fertig sind eure Weihnachtskekse!

Diese Kekse nennt man im Volksmund auch „Spitzbuben“ – vielleicht weil man schnell zu einem Spitzbuben werden kann, wenn sie irgendwo herumliegen... Lasst sie euch einfach schmecken, denn ihr könnt euch ja immer wieder neue Kekse backen.



Wenn auch ihr Vorschläge habt, wie man in Zeiten von Corona einen gesunden und aktiven Alltag verbringen kann, und diese mit anderen Eltern und Kindern teilen möchte, dann sendet sie an info@kneipp-muenden.de (gern auch mit Bildern). Solange wir kein Zirkustraining haben, gibt es jede Woche neue Tipps für daheim.

Bleibt alle stets *aktiv & gesund.*