



Aktivität:	Frühlingskekse backen
Alter:	3 – 10Jahre
Dauer:	60Minuten
Material:	140g Stärkemehl, 140g Dinkelmehl, 90g Zucker, 1 Ei, 100g Butter, 1 TL Zitronensaft. Deko: Bunt Zuckerperlen, Puderzucker und etwas Zitronensaft

Vorbereitung:

- #Alle Zutaten zu einem Mürbteig kneten und in eine Folie wickeln
- #Teig für ca 30Minuten kalt stellen
- #Backofen auf 180Grad vorheizen

Zubereitung:

- #Nun den Teig dünn ausrollen und Formen ausstechen
- #Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
- #Je nach Backofentyp ca. 15Minuten backen

Dekoration:

- #Die Kekse auskühlen lassen
- #Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren und die fertigen Kekse damit bestreichen und mit den Zuckerperlen dekorieren



