

# Willie Welles Kinder-Ecke

Sport, Spaß und Spiel für alle TSC-Kids



## Die Weihnachtsbäckerei

Willie Welle liebt Weihnachten genauso wie ihr und freut sich schon darauf, wie jedes Jahr Kekse zu backen. Dieses Jahr hat er sein eigenes Rezept gemacht. Wenn ihr wollt, probiert es doch mal aus:

### Zutaten für den Teig:

- 125g Margarine
- 70g Rohrzucker
- ½ Pck Vanillezucker
- 1 Ei
- 250g Weizenmehl

### Zutaten für das Topping:

- 100g Puderzucker
- 1 Ei Zitronensaft
- Wasser
- Streusel

Für den Zuckerguss musst du nur den Puderzucker mit dem Zitronensaft vermischen und Wasser hinzugeben. Diese Mischung verteilst du dann mit einem Pinsel auf den Keksen.

1



Margarine und den Zucker mit einem Rührgerät vermischen.

2



Ei hinzugeben und für etwa 3 Minuten rühren.

3



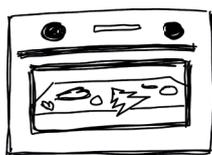
Mehl, den Vanillezucker und das Salz hinzugeben und alles gut vermischen.

4



Teig mit deinen Händen kneten, anschließend ausrollen und mit verschiedenen Formen ausstechen.

5



Kekse bei 200 Grad, Ober- und Unterhitze, ca. 8 - 10 Min. backen.

6



Wenn sie fertig sind, kannst du sie noch mit Zuckerguss und Streuseln dekorieren.



Naschen nicht vergessen!

