

Kleine
Küchenhelden

Winter- Teebeutel-Kekse

Kinder SCHOKOLADE®

+ MILCH
- KAKAO

Zutaten:

- 180 g Butter
- 110 g Puderzucker
- 360 g Mehl
- Prise Salz
- 6 Riegel **Kinder SCHOKOLADE®** (+ MILCH - KAKAO) (=75 g)
- Backblech, Backpapier
- Baumwollfaden, Zahnstocher, Schablone
- Teebeutel, blaues Papier

Zubereitung:

1.

Mit einem Handrührgerät die Butter und den Puderzucker cremig schlagen. Mehl und Salz hinzugeben, alles mit einem Löffel vermengen und dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2.

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig mit einem Nudelholz ca. 5 mm dick ausrollen. Mit Hilfe einer Schablone (Teebeutelform aus Karton gebastelt) die Butterkekse mit einem Messer ausschneiden, dann auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit einem Zahnstocher jeweils ein kleines Loch für den Faden machen.

3.

Bei 180° C Umluft oder bei 175° C im Heißluftofen 15 Minuten backen.
5 Minuten abkühlen lassen und dann die Kekse auf ein Kuchengitter legen und dort kalt werden lassen.

4.

Die **Kinder SCHOKOLADE®** im Wasserbad schmelzen. Dann die Kekse jeweils zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen und zum Aushärten 5 Minuten in den Kühlschrank stellen. Aus dem blauen Papier kleine Etiketten falten. Die Baumwollfäden mit den Etiketten an den Keksen befestigen und servieren.

Süße Teezeit!

Portionen: 18
Pro Portion: 14 g
Pro Portion: 192 kcal

Zubereitungszeit: 1 Stunde 10 Minuten
Davon aktiv: 40 Minuten