

Kleine
Küchenhelden

Wirbel-Keks-Lollis

Kinder SCHOKOLADE® + MILCH - KAKAO

Zutaten:

- 180 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei
- ¼ TL Vanillearoma
- 300 g Mehl
- Prise Salz
- 4 Riegel **Kinder SCHOKOLADE**® + MILCH - KAKAO (=50 g)
- 5 TL Kakaopulver
- 30 g Zuckerstreusel
- 26 Papierstiele, 26 Stückchen Band

Zubereitung:

1.

Butter zusammen mit Puderzucker in eine große Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Ei und Vanillearoma unterrühren. Mehl und Salz hinzugeben und mit einem Löffel in den Teig einrühren.

2.

Den Teig in zwei Hälften teilen. Eine Hälfte auf eine Plastikfolie legen und zu einem flachen Quadrat formen.

3.

Die Riegel **Kinder SCHOKOLADE**® + MILCH - KAKAO im Wasserbad schmelzen, zusammen mit dem Kakaopulver zu der anderen Teighälfte hinzufügen und alles gut vermengen. Zu einem flachen Quadrat formen und in Plastikfolie einwickeln. Beide Teigquadrate 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

4.

Vanille- und Kakaoteig herausholen, jeweils auf Backpapier zu einem 19x26 cm großen Rechteck ausrollen und erneut für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Portionen: 26
Pro Portion: 20 g
Pro Portion: 126 kcal

Zubereitungszeit: 2 Stunden
Davon aktiv: 30 Minuten

Kleine
Küchenhelden

Wirbel-Keks-Lollis

Kinder SCHOKOLADE® + MILCH - KAKAO

Zutaten:

- 180 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei
- ¼ TL Vanillearoma
- 300 g Mehl
- Prise Salz
- 4 Riegel **Kinder SCHOKOLADE**® + MILCH
- KAKAO (=50 g)
- 5 TL Kakaopulver
- 30 g Zuckerstreusel
- 26 Papierstiele, 26 Stückchen Band

Zubereitung:

5.

Den Vanilleteig mit dem Backpapier über den Kakaoteig stülpen und mit einem Nudelholz leicht andrücken, damit die Teigquadrate aneinander festkleben. Das Backpapier entfernen und die Ränder abschneiden. Den Teig von der langen Seite aus eindrehen, sodass eine Rolle entsteht. In Backpapier einwickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

6.

Die Teigrolle in ungefähr 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Spitze jedes Kekses in die Zuckerstreusel eintauchen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.

7.

Bei 180°C Ober-/Unterhitze oder 165°C Umluft 10 Minuten backen. Die Papierstiele hineinstecken, solange die Kekse noch warm sind. Dann auskühlen lassen.

8.

Die Bändchen anbringen und servieren. Leckere Wirbel-Lollis zum Reinbeißen!

Portionen: 26
Pro Portion: 20 g
Pro Portion: 126 kcal

Zubereitungszeit: 2 Stunden
Davon aktiv: 30 Minuten