



## Jelles Umarmungskexe

Gestern hat Jelle in der Geschichte Kekse gebacken. Und Jelle hat es sich natürlich nicht nehmen lassen, euch das Rezept dafür aufzuschreiben. Also backt doch gerne dieses tolle Rezept nach und kreiert eure eigenen Umarmungskexe.

### Ihr braucht:

- 250 Gramm Mehl
- 90 Gramm Zucker
- 125 Gramm Butter
- 1 Ei + ein Eigelb
- Nüsse oder Schokolinsen
- Zahnstocher
- Frischhaltefolie
- Ausstecher in Stern- oder Bärchenform



### Und so einfach geht's:

1. Mehl und Zucker in eine Schüssel geben, dazu die Butter in kleinen Stückchen geben. Das Ei dazu und zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig in zwei Teile teilen, eine Hälfte ausrollen und die andere zurück in den Kühlschrank legen.
5. Den Teig mit den Formen ausstechen und die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
6. Eine Nuss oder eine Schokolinse auf jeden Stern oder Bär legen und Arme oder Sternspitze vorsichtig drum herum legen.
7. Für die Augen mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den Teig stechen.
8. Eigelb verquirlen und die Kekse damit bestreichen.
9. Für 10–12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen und gut auskühlen lassen.

