

5

Jelles Umarmungskkekse

1. Mehl, Zucker und Butter in kleinen Stücken in eine Schüssel geben. Mit Ei zu einem Teig verkneten.
2. Teig in Frischhaltefolie eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Teig ausrollen, Formen ausstechen und Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
5. Eine Nuss oder Schokolinse auf jeden Keks legen und Arme vorsichtig drum herum legen.
6. Für die Augen mit dem Zahnstocher kleine Löcher in den Teig stechen.
7. Eigelb verquirlen und die Kekse damit bestreichen
8. Für 10-12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.



Ihr braucht:

- 250 g Mehl
- 90 g Zucker
- 125 g Butter
- 1 Ei + 1 Eigelb
- Nüsse oder Schokolinsen
- Zahnstocher
- Frischhaltefolie
- Ausstecher



**FAMILIEN
SERVICE**
HOCHSCHULE EMDEN • LEER