



Nero-Kekse



Zutaten:

- 180 g Mehl
- 1 Esslöffel Kakao
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 60 g Puderzucker
- 1 Ei
- 110 g Butter
- Schokostreusel
- Schokotropfen
- 60 Stück Schoko-Chips (Frühstücks-Cerealien)

Ergibt ca. 24 Nero-Kekse

Du brauchst dazu:

- Schüssel
- Messer
- Esslöffel
- Backpapier
- Backofen und ein Backblech



So geht's:

Lasse dir dabei bitte unbedingt von einem Erwachsenen helfen!

1. Schneide die Butter in kleine Stückchen und lasse sie 15 Minuten bei Zimmertemperatur weich werden.
2. Wiege das Mehl und den Puderzucker ab und schütte alles in eine Schüssel.
3. Gib den Kakao und Vanillezucker dazu und vermische alles gut mit einem großen Löffel.
4. Schütte die Mischung auf eine saubere Arbeitsfläche und drücke eine kleine Mulde in den Mehlberg hinein.
5. Schlage ein Ei auf, gib es in die Mulde und gib die Butterstückchen dazu.
6. Knete nun alles rasch mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig.
7. Forme daraus eine Teigkugel, verpacke sie in Frischhaltefolie und stelle sie 30 Minuten in den Kühlschrank.
8. Heize den Backofen auf: Umluft, 160 Grad
9. Bereite ein Backblech vor und lege Backpapier darauf.
10. Teile den Teig in 4 gleich große Stücke und forme aus jedem eine Rolle.
11. Schneide mit einem Messer jede Rolle in 6 gleich große Stücke.
12. Forme jedes Stück zu einer kleinen Kugel und lege sie auf das Backblech. So machst du das auch mit den drei weiteren Rollen.
13. Jetzt bekommen die kleinen Nero-Kekse Ohren, Augen und Schnauze. Drücke an jede Kugel zwei Schoko-Chips als Ohren. Dabei kann natürlich auch ein Ohr aufgestellt sein. Setze auf jede Kugel zwei Schokostreusel für die Augen und in die Mitte einen Schoko-Tropfen für die Hundeschnauze.
14. Wenn du alle Nero-Kekse fertig dekoriert hast, kommen sie für ca. 20 Minuten in den Backofen.
15. Sind die Kekse leicht gebräunt, sind sie fertig. Nun nur noch abkühlen lassen und dann kann die Nascherei losgehen!