

# Keks- Buntstifte



Symbolbild (KI-generiert)

## Du brauchst

300 g Mehl, 120 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 g Butter  
50 g Crème fraîche  
1 Ei  
etwas Salz  
Speisefarbe (gelb, rot, grün, blau)

## So wirds gemacht

- 1 Mehl, Puderzucker, Vanillezucker, Butter, Crème fraîche, Ei und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2 Ein Drittel davon wegnehmen, in vier Portionen aufteilen und jede Portion in einer anderen Farbe einfärben.
- 3 Alle Teigportionen für 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen. Die bunten Teige jeweils zu einer 51 cm langen, dünnen Rolle formen. Werden diese in 3 Stücke geschnitten, entstehen insgesamt zwölf bunte „Minen“.
- 4 Den hellen Teig halbieren. Beide Portionen auf einer bemehlten Fläche zu Rechtecken (30 x 16 cm) ausrollen und jedes Rechteck in sechs kleine Rechtecke (16 x 5 cm) schneiden – das werden die „Bleistifthüllen“.
- 5 Auf jede Hülle je eine bunte Mine legen (hinten bündig, vorn guckt sie frech raus), einrollen und mit der Naht nach unten auf das mit Backpapier versehene Backblech legen.
- 6 Ab in den Ofen: ca. 15–16 Minuten backen (200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft). Nach dem Backen gut auskühlen lassen, vorn mit dem Messer anspitzen – und voilà: essbare Bleistifte!

### Förderbereiche



Fein-  
motorik



Umgang mit  
Küchenutensilien