

Deutschlandflaggen-Kekse



Zutaten für ca. 45 Stück:

250 Mehl
150 g Butter
150 g Zucker

1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
ein Päckchen Vanillezucker
zusätzlich ca. 5 EL Mehl
schwarze Lebensmittelfarbe in schwarz, rot und gelb
etwas Wasser
ca. 2 EL Kakao

Zubereitung

1. Zur Erstellung eines Mürbteigs gebt ihr Mehl, weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und das Ei in eine Schüssel und knetet mit Knethaken oder den Händen einen Mürbteig. Er ist noch etwas zu weich. Doch finde ich es einfacher die Farbe unterzumischen, wenn der Teig weicher ist. Teilt diesen in drei gleichgroße Teile auf (ich habe den Teig dazu gewogen). Verknetet jeweils einen Teil mit etwas gelber, roter und schwarzer Lebensmittelfarbe. Die Menge kann ich schlecht nennen, das hängt ganz vom verwendeten Produkt ab. Gebt jetzt noch ein bisschen Mehl dazu, bis der Teig nicht mehr so stark klebt. Lasst die Teige gut zugedeckt für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.
1. Nach der Ruhezeit die drei Teigportionen nochmals halbieren und jeden Teigklumpen zu einer Schlange (ca. 15cm lang) mit den Händen ausrollen. Beginnt mit dem gelben Teig. jeweils und rollt die Schlange mit dem Nudelholz zu einem flachen Streifen (ca. 20 cm lang, 4 cm breit und 5mm dick) aus Die Oberseite mit Wasser bestreichen. Dann den roten und schwarzen Teig ebenso ausrollen und erst den roten, dann den schwarzen auf die Teigstreifen legen. Zum Ausrollen des schwarzen Teiges den Kakao, kein Mehl benutzen. Nochmals ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend Jetzt ca. 8 mm breite Teigstreifen abschneiden und so auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Blech legen, dass ihr die Streifen sehen könnt.
2. Ich bekam zwei Bleche aus dem Teig und buk sie deshalb bei Heißluft, 160° für ca. 15 Minuten. Auf einem Rost auskühlen lassen.

www.leckerekekse.de