Gummibärchen-Kekse

Sind die Tage wieder mal trist und grau, ist das Rezept von den Gummibärchen-Keksen prima geeignet um zum Beispiel Kinder zu beschäftigen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

250 g	Mehl
125 g	Staubzucker
125 g	Butter (kalt)
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
3 Tropfen	Zitronenaroma
1 Packung	Gummibärchen

Zubereitung

1. Für die **Gummibärchen-Kekse** das Mehl, den Staubzucker, die Butter in Stücken, das Ei, das Salz und das Zitronenaroma in eine Schüssel geben.

2. Die Zutaten anschließend und vorerst mit den Knethaken eines Handrührgeräts durchkneten.

3. Danach die Masse weiter mit den Händen verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

4. Diesen nun in etwas Frischhaltefolie wickeln und für ca. 40 Minuten in den Kühlschrank legen.

5. Als nächstes aus dem Teig ca. 25g schwere Kugeln formen und mit genügend Abstand, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Parallel dazu schon mal den Backofen auf ca. 170°C Umluft vorheizen.

6. Nun in jede der Kugeln eine ca. Daumendicke Vertiefung hineindrücken, sodass dort nach dem Vorbacken bequem ein Gummibärchen hinein passt.

7. Dann die Rohlinge ca. 7 Minuten im Ofen vorbacken, herausnehmen, in jede Keksmulde ein Gummibärchen hineinlegen und weitere ca. 3 Minuten fertigbacken. Die fertigen Kekse bis zum Verzehr komplett auskühlen lassen. Die Masse ergibt ca. 20 Stück.

Tipp

Die Gummibärchen-Kekse müssen nicht unbedingt eine runde Form haben. Hierbei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.