

## Smarties-Kekse

Nicht nur die kleinen Feinschmecker werden diese bunten Smarties-Kekse lieben. Dieses Rezept lässt sich mit verschiedenen Dekorationselementen variieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 13 min

**Ruhezeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

|             |                            |
|-------------|----------------------------|
| 150 g       | Butter                     |
| 3 Stk.      | <a href="#">Eier</a>       |
| 150 g       | Feinkristallzucker         |
| 200 g       | Mehl                       |
| 2 Packungen | Smarties (ca. 100 gramm)   |
| 1 Stk.      | Bio-Zitrone (Abrieb davon) |
| 1 Prise     | Salz                       |

## Zubereitung

1. Eingangs Butter für bunte **Smarties-Kekse** leicht erwärmen. In einer Schüssel Butter und fein gesiebten Staubzucker schaumig verrühren. Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Eine unbehandelte Zitrone abreiben und diesen Abrieb gemeinsam mit Salz und Eiern zur Butter-Zucker-Mischung geben. Mit einem elektrischen Handrührer fällt das Einarbeiten der Zutaten leichter.
3. Glattes Mehl sowie Smarties nach und nach einrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel einfüllen.
4. Backblech mit Backpapier belegen und mit dem Spritzsack kleine Kekse aufsetzen. Je nach Belieben können die Kekse noch mit Smarties dekoriert werden. Diese für insgesamt 20 Minuten an einem kühlen Ort stellen.
5. Kekse für 11 bis 13 Minuten nun in den Backofen schieben, bis sie eine schöne hellbraune Farbe bekommen.

## **Tipp**

Bei der Auswahl der Spritztülle für bunte Smarties-Kekse darauf achten, dass diese groß genug für die Smarties ist.