

DENK  
ANSTOSS  
AKTIVITÄT

# Mmmh! Lecker! Wir machen Kekse.

Die Tage werden kürzer, das Wetter ist manchmal ungemütlich, da macht es auch schon vor der Vorweihnachtszeit Spaß zu Backen. Zudem ist gemeinsam verbrachte Zeit immer wertvoll und beim gemeinsamen Backen kommt man mit den Kids immer gut ins Gespräch. Und beim späteren Kekse essen kann man eine schöne Spielesrunde machen und eine entspannte Zeit zusammen verbringen.

Daher hier zwei einfache **Rezepte für Löffelkekse** (mit zwei Teelöffeln gemacht). Die Kekse sind schnell gemacht, gelingen auch mit wenig Backerfahrung und schmecken super!

## Knusprige Haferflockenkekse

### DIE ZUTATEN

75 g Margarine, 100 g Haferflocken (kernige), 75 g gehackte Haselnüsse (oder Mandeln), ½ Teelöffel Zimt, 5 Esslöffel Zucker, 1 Ei, 50 g Mehl, ½ Teelöffel Backpulver, 1 Prise Salz

### DIE ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen.

Margarine in einer Pfanne schmelzen. Haferflocken, Nüsse/Mandeln, Zimt und 1 Esslöffel Zucker vermengen, in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten anrösten, bis es duftet. Abkühlen lassen.

4 Esslöffel Zucker und das Ei in einer Schüssel mit dem Handrührer schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver und Salz mischen, in die Pfanne zu der Haferflocken-Nuss-Mischung geben und verrühren. Alles zu der Zucker-Ei-Masse geben und mit einem Löffel unterheben.

Mit 2 Teelöffeln Teighäufchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und in der Mitte des Backofens je nach Ofen ca. 10 Minuten backen.

## Feine Schokokekse

### DIE ZUTATEN

125 g Margarine, 125 g Zucker, 3 Eier, 150 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver, ca. 2 gehäufte Esslöffel Kakaopulver, ½ Tasse Wasser, 100 g gemahlene Nüsse/Mandeln, 50 g gehackte Mandeln/Nüsse, 50 g gehackte dunkle Schokolade

### DIE ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen.

Das Backpulver im Mehl verrühren, danach einfach alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührer verrühren.

Mit 2 Teelöffeln Teighäufchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und in der Mitte des Backofens je nach Ofen ca. 13-15 Minuten backen.