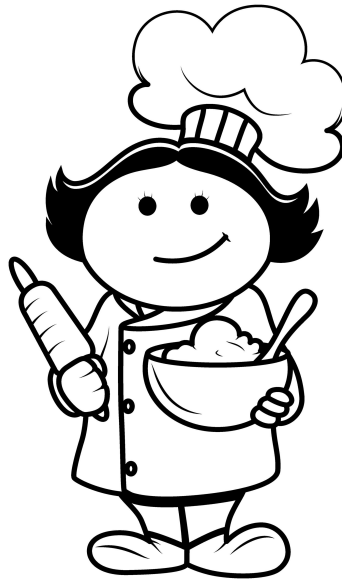


Erdbeer-Kekse



Viele Ausmalbilder zum Ausdrucken findest du auf unserer Webseite: <http://www.familienbande24.de>

Zutaten:

- 350 gr Mehl
- 150 gr kalte Butter
- 100 gr Zucker
- 150 ml Sahne
- 1 TL Backpulver
- eine Prise Salz
- eine handvoll Erdbeeren (ca. 5 Stück) oder 30 gr getrocknete Erdbeeren

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. In einer Rührschüssel das Mehl, das Salz, das Backpulver und den Zucker vermischen. Dann die Butter dazu geben und mit einem Mixer mit Knethaken verkneten. Solange kneten, bis kleine Streusel entstanden sind. Unter rühren die Sahne dazu geben und verrühren, bis ein fester Teig entstanden ist. Von den Erdbeeren den Stiel entfernen und in kleine Stücke schneiden. Vorsichtig die Erdbeeren mit einem Löffel unter den Teig heben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Hilfe eines Löffels kleine Haufen aus Teig auf dem Backblech verteilen. Ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen auf einem Backrost auskühlen lassen.