

Dinosaurier Kekse



stillfreundlich

kleinkindtauglich

Dino Kekse backen – einfaches Rezept für Mürbeteig Kekse mit Dino-Ausstechern

Die tollen Dinosaurier-Kekse lassen sich mit wenig Aufwand backen und sind eine echter Hingucker auf jedem Kinderfest. Ich habe sie meinem Sohn zur [Dino-Party](#) gebacken, die er mit seinen Freunden zum Kindergeburtstag gefeiert hat. Schon allein das Backen und Verzieren mit den Kindern war ein großer Spaß – das Naschen dann noch mehr.

Aber auch einfach so mal zwischendurch, wenn ihr Lust auf Backen habt und Weihnachten nicht vor der Tür steht, könnt ihr mit den [Dinosaurier Ausstechförmchen*](#) ein paar leckere Kinderkekse backen. Wie das ganz einfach geht, erfährst du im folgenden Rezept:

Zutaten für 2 Bleche Kekse:

- 250 g Mehl
- 125 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL gerieb. Zitronenschale oder Zitronensaft
- 1 Ei
- 150 g Butter

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 32 Minuten

Backanleitung für Dinokekse

1. Stelle aus den Zutaten einen geschmeidigen Mürbeteig her, indem du alles in einer Schüssel zusammenfügst und sorgsam durchknetest.
2. Wickle den Teig dann in etwas Frischhaltefolie oder ein großes Bienenwachstuch ein und lass ihn an einem kühlen Ort für mindestens 30 Minuten ruhen.
3. Knete den Teig anschließend nochmal durch und rolle ihn dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus.
4. Stich dann mit Dinosaurier-Ausstechförmchen beliebige Kekse aus und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Wenn du Wert auf Nachhaltigkeit legst, dann empfehle ich dir die Verwendung von [Dauerbackfolie](#)*.
5. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor und backe die Dino-Kekse dann für 10-12 Minuten.
6. Sobald sie gut abgekühlt sind, könnt ihr sie dann nach Lust und Laune verzieren. Dafür eignen sich beispielsweise Lebensmittelstifte ganz gut.

Die Kekse kannst du in einer Blechdose an einem kühlen Ort für mehrere Wochen lagern – dann solltest du die aber gut vor deinen Naschkatzen verstecken.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Du bist im Backfieber und suchst nach weiteren Ideen?

Schau dir gern mal meine große Sammlung [Keksrezepte für Kinder](#) an oder lass dich von meinem [Dinokuchen mit Vulkan](#) begeistern.