

Essbare Buntstifte



kleinkindtauglich

Essbare Buntstifte backen - ein süßes Backrezept für Kinder, das sich besonders gut zum Schulanfang eignet

Bei euch steht die Einschulung bevor und nun suchst du nach netten Ideen und Rezepten für die Schulanfangs-Feier? Wir haben hier ein schönes Backrezept, mit dem du Kekse als Buntstifte backen kannst. Das bringt die Kinderaugen ganz sicher zum Leuchten.

Aber nicht nur zum Schulanfang zu Hause, sondern auch für die Abschlussfeier mit der Kindergartengruppe oder den Schulwechsel eignen sich die gebackenen Buntstiftkekse ganz wunderbar. Ihre Grundlage bildet ein einfacher Mürbeteig, der mit Lebensmittelfarben eingefärbt wird.

Im folgenden Rezept erfährst du, wie du die essbaren Buntstifte zur Einschulung ganz einfach selber backen kannst.

Zutaten für 2 Bleche Buntstiftkekse:

- 200 g weiche Butter
- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Arbeitszeit:

ca. 45 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 55 Minuten



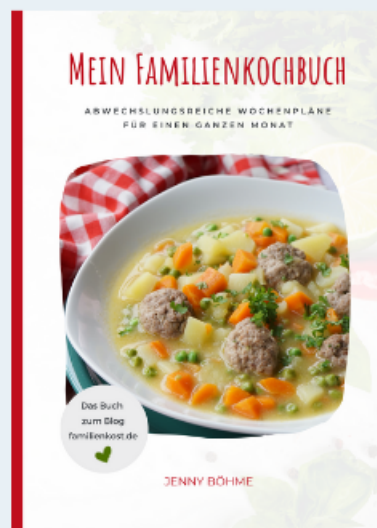
Anleitung zum Buntstifte-Kekse backen

1. Vermische das Mehl in einer Schüssel mit dem Backpulver.
2. Gib die Butter, den Zucker, die Eier, den Vanillezucker und eine Prise Salz hinzu.
3. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig.
4. Teile den Teig in verschiedene Kugeln, die du unterschiedlich bunt mit etwas Lebensmittelfarbe einfärbst. Lass dabei auf jeden Fall eine größere Kugel ungefärbt. Wickle die Teigkugeln in Frischhaltefolie ein und stelle sie für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
5. Rolle den ungefärbten Mürbeteig aus und schneide ihn in rechteckige Stücke von etwa 3 x 9 cm. Rolle den bunten Mürbeteig einzeln als Minen zu einer dünnen Schlange und wickle je eine Teigschlange in ein helles Mürbeteigstück. Die Mine sollte dabei ein Stückchen herausschauen.
6. Backe die Buntstiftkekse bei 175°C Umluft für etwa 10 Minuten. Sie sollten nicht zu viel Farbe bekommen.
7. Nach dem Auskühlen der Buntstiftkekse kannst du die Minen vorsichtig mit einem Messer anspitzen.

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>

Die Buntstiftkekse kannst du wunderbar in einem Glas als Stifteköcher servieren. Oder du kaufst gleich einen echten [Stifteköcher*](#) als Geschenk zur Einschulung und überraschst den Schulanfänger, indem du die Stiftebox mit den Buntstiftkekse füllst.

Wir wünschen jedenfalls viel Spaß beim Nachmachen, Verschenken und einen wunderschönen Schulanfang.