

## Kekse am Stiel



### Einfaches und gelingsicheres Rezept für Kekse am Stiel, die nicht nur Kinder lieben

Kekse am Stiel sind eine tolle Variante klassischer Weihnachtsplätzchen, die hübsch verpackt ein schönes Weihnachtsgeschenk aus der Küche ergeben. Besonders viel Spaß macht das Verzieren der Lollipop-Kekse, wobei deiner Phantasie keine Grenzen gesetzt sind. Tobe dich mit Zuckerguss oder Schokoglasur, bunten Streuseln und anderem Gebäckschmuck nach Lust und Laune aus.

Auch Kinder haben beim Backen der Kekse am Stiel viel Freude - und das nicht nur in der Weihnachtszeit.

#### Zutaten für 30 Stück:

- **Für den Teig**
- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 175 g weiche Butter
- 1 Ei
- etwas geriebene Zitronenschale
- etwas Marmelade
- **Zum Verzieren**
- Schokoglasur
- [Zuckerguß](#)
- bunter Gebäckschmuck
- [Lollipop-Stiele\\*](#)

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 45 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	30 Minuten



## So bäckst du Kekse am Stiel

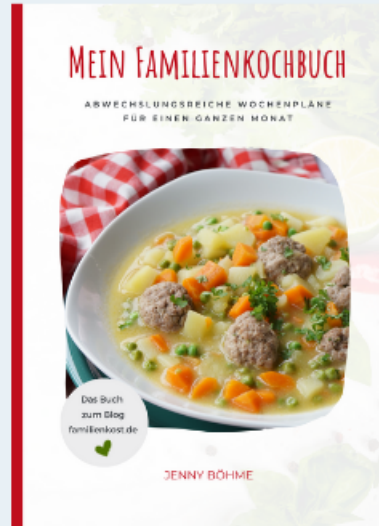
1. Gib Mehl, Zucker, Butter, Ei und geriebene Zitronenschale in eine Schüssel und knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Stelle ihn für mindestens eine halbe Stunde kalt.
2. Rolle den Teig dann auf einer bemehlten Unterlage oder einer Silikonmatte dünn aus und stich kleine Formen nach Wahl aus. Beachte, dass du von jeder Form zwei Stück für einen Keks am Stiel brauchst, da diese dann mit Hilfe von Marmelade zusammengeklebt werden.
3. Heize de Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze auf.
4. Lege die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und stecke jeweils einen Lollipop-Stiel bis zur Mitte auf ein Plätzchen.
5. Dann gibst du einen Klecks Marmelade auf das Plätzchen und legst ein weiteres mit derselben Form darauf. Drücke die äußeren Enden der Kekse mit einer Kuchengabel fest.
6. Backe die Plätzchen für 12-15 Minuten im vorgeheizten Backofen. Die Plätzchen sind fertig, wenn sie eine leichte braune Farbe bekommen. Bevor du deine Lollipop-Kekse verzierst, solltet ihr sie gut auskühlen lassen.

Viel Spaß beim Backen und Verschenken!

**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>

Dir gefällt diese Idee? 20 weitere tolle Plätzchenrezepte findest du in unserem [Weihnachtsbackbuch](#), das du einfach mit in die Küche nehmen kannst.