

Kekse am Stiel

Zutaten für 30 Stück:

Für den Teig

- 250 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 175 g Butter (weich)
- 1 Ei
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- [Erdbeermarmelade](#)



Für die Deko

- Schokoglasur
- Bunte Streusel (oder anderer Gebäckschmuck)
- Zuckerguss (oder unser [selbstgemachter Zuckerguss](#))
- 30 Cakepopstiele (oder [Lollipop-Stiele*](#))

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Ruhezeit: 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!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

