

Leckere Smarties-Kekse

Zutaten: 125 g weiche Butter
1 Päckle Vanillezucker
50 g brauner Zucker
50 g weißer Zucker
1 Ei
250 g Mehl
115 g Smarties (Schokolinsen)



- Schritt 1.** Den Backofen auf 180 Grad Ober unter Hitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Dann das Backblech mit Backpapier auslegen und bereitstellen.
- Schritt 2.** Die weiche Butter in die Rührschüssel geben, dazu den Vanillezucker, braunen Zucker und weißen Zucker, dies dann alles Schaumig rühren.
- Schritt 3.** Nun das Ei hinzugeben und weitere Minuten verrühren, bis das Ei sich mit dem Butter und Zucker verbunden hat.
- Schritt 4.** Das Mehl etappenweiße (jeweils 2-3 Esslöffel) in die Maße geben und langsam verrühren.
- Schritt 5.** Zur Fertigstellung des Kekes Teiges fehlen nun nur noch die Smarties (Schokolinsen). Die Hälfte dieser in den Teig geben und mit einen anderer vermengen.
- Schritt 6.** Mit einem Eisportionierer oder Löffel den Teig aufnehmen und auf das Blech setzen. Zunächst noch mit den Fingern oder einem Löffel leicht platt drücken.
- Schritt 7.** Nun werden noch die restlichen Smarties auf den Keksen verteilt. Die Kekse nun für ca. 12 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Danach noch einige Minuten abkühlen lassen und dann lauwarm oder auch Kalt genießen.

Guten Appetit 😊

