

Ho Ho Ho,

liebe RWB-Kinder! Habt ihr Lust auf eine leckere und lustige Weihnachtsüberraschung? Dann schaut euch unser Rezept für Weihnachtsmann-Kekse am Stiel an! Diese süßen Leckereien sehen nicht nur toll aus, sondern sind auch einfach zubereitet. Holt euch eure Schürzen und lasst uns in die zauberhafte Weihnachtsbäckerei eintauchen.

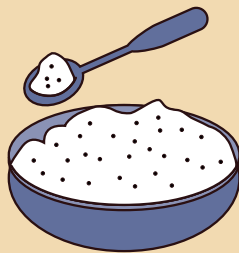


## ZUTATEN FÜR 5 STÜCK

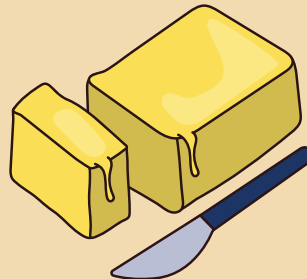
### TEIG



150 g Mehl



50 g Zucker



120 g Butter



1 Ei zum Bestreichen



rote Lebensmittelfarbe

### DEKORATION



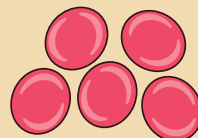
Zuckeraugen



Zuckerguss



Kokosflocken



rote Schokolinsen



Holzstäbchen

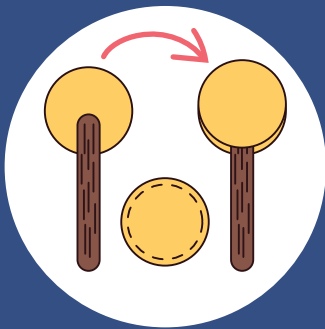


# ZUBEREITUNG

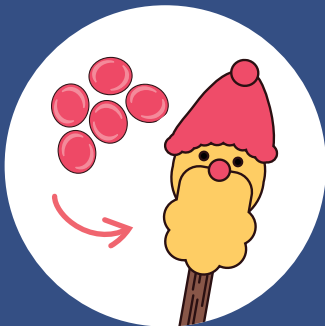
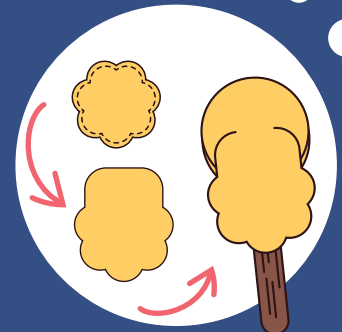
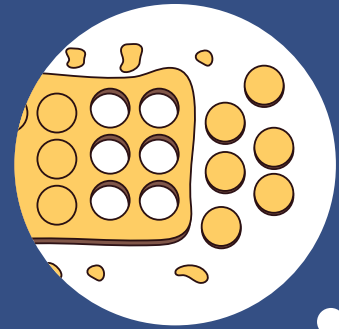


1. Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten. Den Teig halbieren und die eine Hälfte mit roter Lebensmittelfarbe einfärben. Beide Teige zu einem Ball formen, in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank etwas aushärten lassen.

2. Den hellen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem Kreisausstecher (alternativ ein Glas oder ähnliches verwenden) zehn Kreise ausstechen. Legt jetzt auf fünf Kreise ein Holzstäbchen und streicht das Plätzchen mit etwas verquirlten Ei ein. Legt darauf einen weiteren Kreis, sodass das Holzstäbchen in der Mitte der Teigkreise liegt. Stecht im Anschluss fünf gewellte Kreise aus dem hellen Teig aus.



Das Ende der gewellten Kreise begründet ihr und rollt den gewellten Kreis nach unten etwas aus, sodass ein Rauschebart entsteht. Klebt den Bart nun mit etwas Ei an den unteren Teil des Gesichtes fest. Das Ende des Bartes wird vom Holzstäbchen gestützt.



3. Rollt nun den roten Teig gleichmäßig mit etwas Mehl aus und schneidet mit einem scharfen Messer Weihnachtsmann-Mützen aus. Alternativ kann auch ein passender Keksausstecher verwendet werden. Am Ende der Mütze mit dem runden Kreisausstecher eine Wölbung ausstechen. Nun werden die Mützen mit Ei auf den Kopf befestigt. Damit die Mütze nicht durchhängt, werden diese jetzt von unten mit etwas rotem Teig erhöht. Alles schön festdrücken, damit ein schönes Ergebnis entsteht. Dort wo später die Nase hin soll, mit einer Schokolinse bereits eine kleine Mulde hineindrücken.

4. Die Kekse für ca. 10 –12 Minuten auf 180 Grad Ober- und Unterhitze backen. Auf dem Backblech komplett auskühlen lassen und nicht bewegen. Die Bärte und eventuell den Rand der Weihnachtsmann-Mütze mit Zuckerguss bestreichen und mit Kokosflocken bestreuen. Die Schokolinse und die Zuckeraugen mit Zuckerguss aufkleben. Alles gut trocknen lassen.

