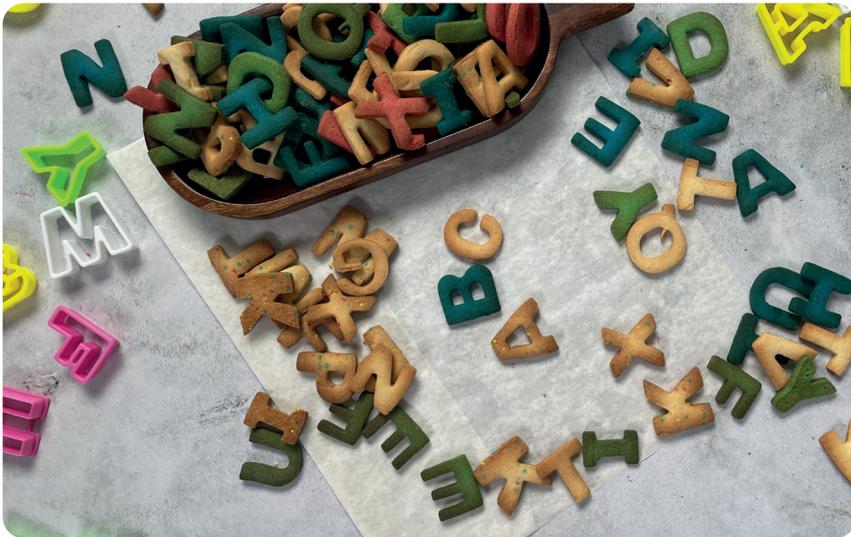
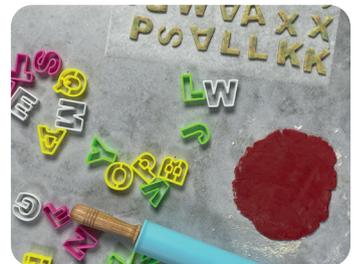


## Lecker



### ZWISCHENSCHRITTE



### ZUBEREITUNG

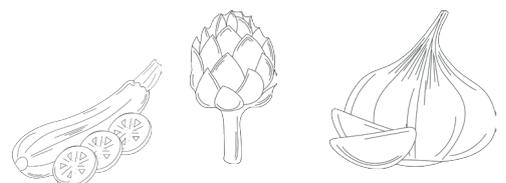
Butter, Zucker, Vanilleextrakt und Ei in einer Schüssel mit dem Handmixer verrühren. Mehl, Backpulver und Salz ergänzen und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Je nach Anzahl der Lebensmittelfarben den Teig portionieren und in einer separaten Schüssel jede Portion mit einer Farbe verkneten. Wer mag, kann hier auch Dekorstreusel in den Teig einkneten. Die Teigportionen in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Arbeitsfläche nun mit etwas Mehl bestäuben. Den Keksteig etwa 4 mm dick ausrollen und Buchstaben ausstechen, diese auf die Backbleche legen und 10 bis 12 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Danach auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und genießen.

### ZUTATEN

500 g + 4 EL Mehl  
 150 g Zucker  
 250 g Butter, zimmerwarm  
 1 Ei, zimmerwarm  
 1 EL Vanilleextrakt  
 1 gute Prise Salz  
 ½ Tütchen Backpulver  
 flüssige Lebensmittelfarben nach Wunsch  
 backfeste Dekorstreusel nach Wunsch



### UTENSILIEN

2 mittelgroße Schüsseln, Handmixer mit Knethaken, Buchstaben-Ausstecher, Nudelholz