

Kekse danke Lehrerin

Hallo Feinschmecker!

Der Countdown bis zum Ende des Schuljahres läuft! Du suchst bestimmt nach einer Geschenkidee für die Lehrerinnen? Dann ist dieses Rezept genau das Richtige für dich! ;-)

Entdecke unsere köstlichen Kekse in Form von Petit Beurre und Bleistiften, die du mit einem kleinen Text und Fondant personalisieren kannst. Dies ist eine tolle Aktivität, die der ganzen Familie Spass machen wird! :-)

Los geht's mit dem Rezept!

Um etwa **30 Kekse** zu backen, benötigst du :

Keksteig

- 100g Zucker
- 100g Butter
- 1/2 TL Salz
- 60g Wasser
- 1 TL Vanillearoma
- 250g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Nachrichten Set
- geriffelter rechteckiger Ausstecher

Dekorationen

- Fondant "Lemon"
- Fondant "Nude"
- Lebensmittelkleber
- Schokoladenstift
- kleine Süßigkeitenschachteln
- weisse und rosa Zuckermargeriten
- weisse und gelbe Zuckermargeriten
- Stroh oder Seidenpapier
- Satinbänder



Keksteig

Gib zu Beginn **100g Zucker** und **100g Butter** in einen Topf. Füge **60g Wasser** und **1/2 TL Salz** hinzu.

Miss **1 TL Vanillearoma** ab und gib es zu den restlichen Zutaten. Wir lieben dieses Aroma! Du hast es sicher schon bemerkt, es ist in vielen unserer Rezepte enthalten! ;-)
Verwende die Messlöffel, um genau zu sein.



Erhitze das Ganze unter gelegentlichem Rühren. Sobald es kocht, nimm den Topf vom Herd und stelle es für etwa **20 Minuten** bei Raumtemperatur beiseite.

Ich versichere dir, dass der Geruch dieser Mischung dich in deine Kindheit zurückversetzen wird. Es ist wie bei echten Petit Beurre! ;-P Wenn die 20 Minuten vorbei sind, schütte **250g Mehl** und **1 TL Backpulver** in eine grosse Rührschüssel.



Füge die vorherige Mischung hinzu und rühre dann mit dem Mixer "K" bei niedriger Geschwindigkeit, **bis ein Crumble entsteht**.

Beende das Rühren mit der Hand, bis ein homogener Teig entsteht. Achtung: Wenn du zu viel rührst, entwickelt sich das Gluten und deine Kekse quellen beim Backen auf. Hier wollen wir glatte Kekse. :-)

Rolle den Teig zwischen **zwei Blätter Backpapier** mit einem grossen Ausrollstab aus. Nimm die 3 mm Teigstäbe zu Hilfe, um eine gleichmässige Dicke zu erhalten.



Schiebe den Teig auf ein Backblech und lege ihn für **15 Minuten in den Tiefkühler**. Bereite ein Lochblech und eine gelochte Backmatte vor, damit der Teig gleichmässig gebacken werden kann. Schneide Rechtecke aus dem Teig mit dem geriffelten, rechteckigen Ausstecher von 7.5 cm aus und lege sie auf die gelochte Backmatte.

Wir haben auch Kekse in Form eines Bleistifts gebacken, um an das Thema der Schule zu erinnern ;-). Hier ist die Schablone: BLEISTIFTSCHABLONE Schneide mit einem Messer den Teig mithilfe der Schablone zu und lege dann deine Kekse auf die Matte.



Auf den Petit Beurre kannst du mithilfe des Nachrichten Set eine kleine Nachricht hinterlassen. Es handelt sich um ein Set mit 85 Buchstaben, Zahlen und Symbolen sowie einem Buchstaben-Lineal, mit dem du kleine Botschaften gestalten kannst. **Achte darauf, die Buchstaben richtig zu positionieren, damit die Nachricht richtig herum geschrieben wird, wenn du den Keks abstempelst.**

Wenn du die Nachricht auf dem kleinen Lineal geschrieben hast, positioniere ihn auf den Keks und drücke darauf, damit die Nachricht richtig aufgedruckt wird. Wenn du nicht sicher bist, ob das Wort richtig geschrieben ist, kontrolliere es mit einem Spiegel oder der Kamera deines Handys im Selfie-Modus ;-). **Du solltest gleichmässig und ziemlich festdrücken und dabei darauf achten, dass die Buchstaben nicht durch die Kekse durchdringen.**

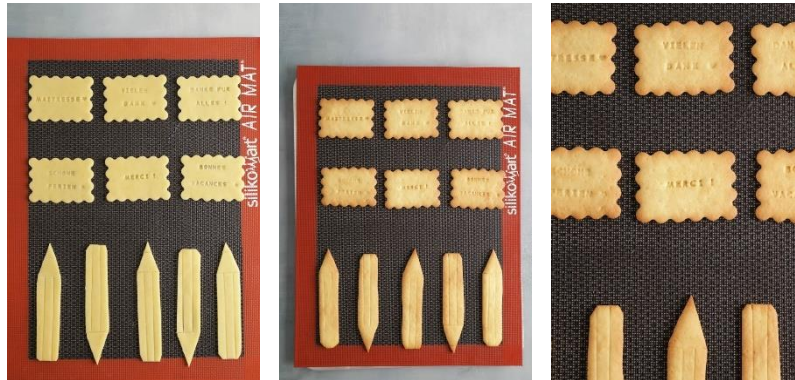
Tipp: Es ist einfacher, deinen kleinen Satz auf einem Teig bei Zimmertemperatur zu kreieren, als auf einem tiefgekühlten Teig.

Lasse deiner Fantasie bezüglich der kleinen Nachrichten freien Lauf. Zum Beispiel: "Danke", "Lehrerin", "Schöne Ferien"... Um Bleistifte mit einem detaillierteren und realistischeren Aussehen herzustellen, verwende den Rücken eines Messers, um die Mine und die Rillen zu markieren.



Lege die Kekse für **15 Minuten in den Tiefkühler**, bevor du sie in den Ofen schiebst. Dadurch behalten die Kekse beim Backen ihre Form. Heize deinen Backofen auf **180°C Umluft** vor. Nach 15 Minuten im Tiefkühler schiebe **die Kekse für 10-12 Minuten in die Mitte des Ofens**. Lasse sie nach dem Backen vollständig abkühlen.

Wir werden die Stifte verzieren, damit sie etwas Farbe bekommen. :-)



Dekorationen

Hier haben wir uns für zwei Fondantfarben in Pastelltönen entschieden. Der Fondant in der Farbe "Lemon" und der Fondant in der Farbe "Nude". In unserem Sortiment haben wir viele Pastellfarben, schau dich um und wähle die Farben, die dir am besten gefallen: SCRAPCOOKING-FONDANT.

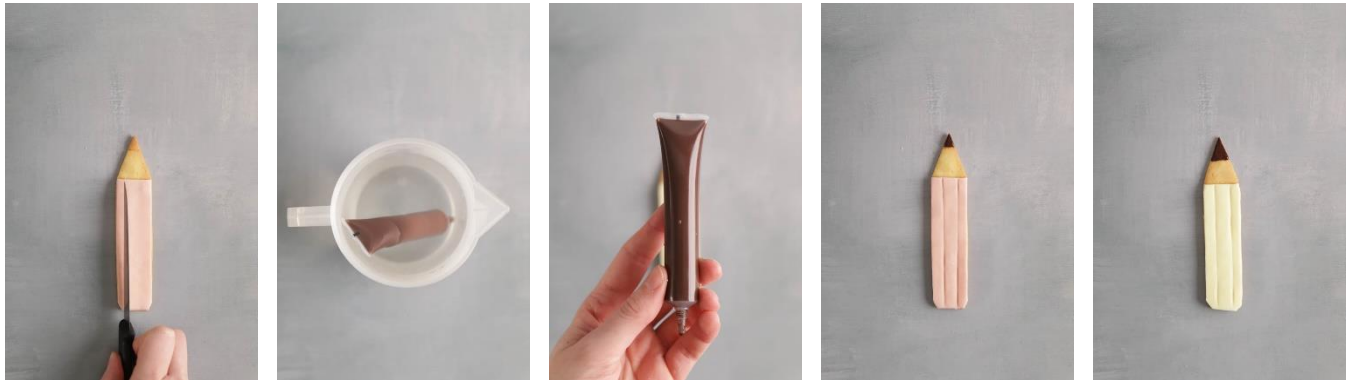
Bevor du anfängst, solltest du deine Arbeitsfläche mit Bäckerstärke bestreuen. Somit bleibt der Fondant nicht kleben, während du ihn bearbeitest. :-) Rolle den Fondant mithilfe eines kleinen Ausrollstabs **ziemlich dünn** aus (2-3 mm dick). Lege den Keks auf den Fondant und schneide den Rand sorgfältig mit einem Messer ab. Wir bedecken nur den unteren Teil des Bleistifts.

Trage ein wenig Lebensmittelkleber auf den Keks auf. Dieser Kleber ist dank dem integrierten Pinsel sehr praktisch. Nachdem du den Kleber aufgetragen hast, lege den Fondant vorsichtig auf die untere Kekshälfte.



Um feine und realistische Details hinzuzufügen, markiere mit dem Rücken eines Messers die **beiden charakteristischen Rillen des Bleistifts**. Wir zeichnen auch die Mine. Nimm dazu einen Schokoladenstift zur Hand und tauche ihn **fünf Minuten** lang in einen Becher mit kochendem Wasser. Zeichne mithilfe des Schokoladenstifts die Mine des Bleistifts nach.

Gehe bei den anderen Keksen genauso vor. Wir haben auch Stifte ohne Zuckerpaste übriggelassen, aber du bist frei, alle zu verzieren. ;-)



Wenn die Kekse fertig sind, ist es Zeit für den nächsten Schritt: Bereite eine hübsche Schachtel vor, damit du die Kekse verschenken kannst. Lege in eine kleine Schachtel etwas Stroh oder Seidenpapier auf den Boden und dann die Kekse darüber.

Wir haben **zwei Petit Beurre** und **zwei Bleistifte** arrangiert. Es steht dir frei, so viele Kekse zu platzieren, wie du möchtest. :-)

Um einen zarten floralen Touch hinzuzufügen, haben wir uns dafür entschieden, die Schachtel mit einer gelben und einer rosafarbenen Zuckermargerite zu verzieren. Und als krönenden Abschluss haben wir die Schachtel sorgfältig mit einem hübschen kleinen Band verknottet.



Und hier ist das Ergebnis! Die Kekse können in einer **geschlossenen Dose 1 bis 2 Wochen** aufbewahrt werden.

Du wirst feststellen, dass wir hier von einem Design ausgehen, der eher für Lehrerinnen gedacht ist, aber du kannst ihn durchaus für einen Lehrer anpassen, indem du die Farbe des Fondants und der Zuckerdekoration änderst. In jedem Fall wird diese Geschenkidee bei Lehrern für Aufsehen sorgen, das ist sicher! :-)

Ich wünsche dir einen schönen Sonntag, lieber Feinschmecker.

Sophie

