



Bunte Smarties-Kekse [saftig & knusprig]

Description

Die Frühlingstemperaturen haben den Vorteil, dass man eine Menge Zeit an der frischen Luft verbringen kann. Natürlich immer mit etwas Süßem zur Stärkung im Gepäck! ☺ Diese Smarties-Kekse sind zum Mitnehmen sehr gut geeignet. Ab in die Brotdose damit und rauf aufs Fahrrad! Das simple Rezept habe ich bei [Dr. Oetker](#) gefunden.



Keksteig



schokohimmel.com

default watermark



schokohimmel.com

hokolinsen



Kekse f¼r
Kinder



Rezept drucken

Smarties-Kekse

... simple, saftige Kekse

Hier geht's um: Cookies, Kekse

Hauptrolle: Smarties

Portionen: 12 Stück

Autoren: Schokohimmel

Zutaten

- 125 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 50 g Rohrohrzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 130 g Smarties

So wird's gemacht

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Weiche Butter mit allen Zuckersorten kräftig mit dem Handmixer verrühren.
3. Das Ei einrühren.
4. Zum Schluss vorsichtig das Mehl unterheben und einrühren.
5. Die Hälfte der Smarties in den Teig einrühren.
6. Von der Teigmasse "Kugeln" abstechen, auf dem Backblech platzieren und dort etwas flachdrücken. Bitte etwas Abstand zwischen den Aufchen lassen!
7. Die andere Hälfte der Smarties auf den Cookies verteilen und leicht eindrücken (ABER: siehe "Schokohimmlische Randnotizen!")
8. Die Kekse in den heißen Ofen schieben. Das Originalrezept sagt 12 Minuten, bei mir waren es eher 15/16 Minuten. Augen auf! Die Cookies sollen ja schön "chewy" bleiben!

Schokohimmlische Randnotizen

Ein bisschen schade ist, dass die Smarties beim Backen so stark ihre Farbe verlieren. Ich empfehle euch also eher die Methode, diese erst nach dem Backen schnell in die noch warm-weichen Cookies zu drücken. Wie bei der [schokoladigen Variante der Kekse!](#)

Die Smarties-Kekse sind gaaaanz fix zusammengerührt und erfreuen Klein & Groß. Manche Dinge ändern sich halt nie... und dass man bei vielen, vielen bunten Schokolinsen gute Laune bekommt, gehört sicher dazu! Die Cookies sind die richtige Mischung aus saftig (bzw. „chewy“) und knusprig. Und dass man sie derzeit doch das ein oder andere Mal gut gebrauchen kann, muss ich in diesen Zeiten wohl niemandem erklären! (noch besser helfen dann nur [Brownies mit Smarties](#)).

Nichtsdestotrotz wünsche ich euch ein gutes und erholsames Wochenende, mit möglichst viel Sonne und einem gut gefüllten Picknickkorb!

Category

1. Kekse, Cookies & Co

Tags

1. Cookies
2. Kekse
3. Smarties

Date Created

11. März 2022

Author

schokohimmel

default watermark