

Kunterbunte Krümel-Kreaturen



Zutaten für 25 Stück



150 g
Butter



80 g
brauner
Rohrzucker



100 g
Zucker



100 g
Haselnüsse
(gehakt)



2 Pck.
Vanille-
zucker



180 g
Mehl



1 Stück
Ei



1/2 TL
Back-
pulver



Prise
Salz

Zubereitung

Schritt 1: Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Vanillezucker hinzufügen und das Ei unterschlagen.

Schritt 2: Mehl mit Backpulver und Salz mischen und dieses unter die Butter-Zucker-Masse heben. Danach die gehackten Haselnüsse unterheben. Den Teig in unterschiedliche Schüsseln füllen und nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben.

Schritt 3: Mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein ungefettetes Backblech geben. Dann die Zuckeraugen auf den Keksen anordnen. Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad für ca. 12 Minuten backen, bis sie auseinandergegangen und gebräunt sind.