Kekse am Stiel

30 Min		75 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 30 Stück

Für den Teig

- 250 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 175 g Butter (weich)
- 1 Ei
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- Erdbeermarmelade

Für die Deko

- Schokoglasur
- Bunte Streusel (oder anderer Gebäckschmuck)
- Zuckerguss

- 30 Cakepopstiele (oder Lollipop-Stiele*)

Zubereitung

1. Gib Mehl, Zucker, Butter, Ei und geriebene Zitronenschale in eine Schüssel und knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Stelle ihn für mindestens eine halbe Stunde kalt.
2. Rolle den Teig auf einer bemehlten Unterlage oder einer Silikonmatte dünn aus und stich kleine Formen nach Wahl aus. Beachte, dass du von jeder Form zwei Stück für einen Keks am Stiel braucht, da diese dann mit Hilfe von Marmelade zusammengeklebt werden.
3. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze auf. Lege die Hälfte der Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und stecke jeweils einen Lollipop-Stiel bis zur Mitte auf ein Plätzchen. Gib einen Klecks Marmelade auf das Plätzchen und lege ein weiteres mit derselben Form darauf. Drücke die äußeren Enden der Kekse mit einer Kuchengabel fest. Backe die Plätzchen für 12-15 Minuten. Lass sie vor dem Verzieren gut auskühlen.