

## Indianerkekse backen



Foto: Gallenbergschule, Idee & Text: madewithluba.de

### Zutaten

250 g Dinkel-Vollkorn-Mehl  
100 g kalte Butter  
70 g gemahlene Mandeln  
1 Ei  
2 EL Milch  
40 g braunen Zucker  
1/2 TL Zimt  
1/2 TL Backpulver  
1 TL Vanillezucker  
100 g Zartbitterschokolade

### Dekoration

Zuckerstifte, Deko-Sternchen, gehobelte Mandeln



## Zubereitung

1. Trockene Zutaten vermengen. Die kalte Butter in Stücke schneiden und mit der Milch und dem Ei zu den trockenen Zutaten hinzugeben. Mit dem Knethaken des Handmixers alles auf mittlerer Stufe durchkneten, sodass eine homogene Masse entsteht.
2. Den Teig in zwei Hälften teilen. Auf einem Backpapier die erste Hälfte ausrollen. Die andere Hälfte erstmal in den Kühlschrank legen. Mit einem Plätzchen-Ausstecher oder Glas (5 cm Durchmesser) Kreise ausstechen.
3. Mit einem Zahnstocher Augen und Nase formen, mit einem stumpfen Brotmesser längere Formen wie Nase, Augen und Mund formen. Ich fand es mit einem Brotmesser angenehmer. Aber probiert es ruhig aus, wie es für euch besser funktioniert.
4. Wenn ihr 3/4 der Kekse bearbeitet hat, könnt ihr den Backofen vorheizen auf 180° Grad. Die Kekse kommen für 10 Minuten in den Backofen. In der Zwischenzeit den zweiten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und wie den anderen verarbeiten. Sollte dieser zu hart sein, einige Minuten warten, bis er Zimmertemperatur hat. Falls der Teig am Nudelholz klebt, den Teig mit ein wenig Mehl bestreuen.
5. Nachdem alle Kekse fertig gebacken und abgekühlt sind, 100 gr Schokolade in Stücke schneiden und in der Mikrowelle oder Wasserbad schmelzen. Dann einfach jeden Keks ganz individuell eintunken. Über Nacht die Kekse trocknen lassen.
6. Am nächsten Tag die Kekse mit Zuckerstift und gehobelten Mandeln verzieren. Wer will kann die gehobelten Mandeln vorher noch kurz in der Pfanne erhitzen, dann bekommen sie noch mehr Farbe:) Die gehobelten Mandeln mit Zuckerstift fixieren. Und fertig sind eure Indianer Kekse!

Guten Appetit!