

## KONFETTI KEKSE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #155



### - ANZEIGE -

Es wird bunt. Die süßen kleinen Konfetti Kekse sind auf jedem Kindergeburtstag, zu Fasching und auch zu Ostern ein Highlight. Ihr braucht keinen Ausstecher, sondern schneidet den Teig einfach nur in kleine Quadrate. Nach dem Backen werden die kleinen Kekse noch mit Zuckerguss und weiteren bunten Streuseln dekoriert. Hier könnt ihr Streudekor und Zuckerguss oder für die Deko auch Schokostreusel eurer Wahl verwenden.



Zubereitungszeit  
**15 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 48

### MÜRBETEIG

Verknete den Zucker mit der kalten Butter, dem Mehl, Salz und Vanilleextrakt zu einem geschmeidigen Mürbeteig. Gib die Zuckerstreusel dazu und knete sie kurz ein.



Stelle den Teig nach Belieben für etwa 1 Stunde abgedeckt kalt.

### MÜRBETEIG:

- 100 g** Zucker
- 200 g** Butter (kalt)
- 300 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 3 EL** Zuckerstreusel

### OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.



Für 48 Kekse habe ich den Backrahmen auf etwa 20 x 25 cm eingestellt und die Fläche in ca. 3 x 3 cm große Quadrate geteilt.

### DEKORATION:

- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 100 g** Puderzucker
- 3 EL** Zuckerstreusel

### KEKSE FORMEN UND BACKEN

Gib den Teig in den Backrahmen und rolle ihn gleichmäßig zu einem Rechteck aus. Entferne den Backrahmen und schneide den Teig mit einer Teigkarte in gleichgroße Quadrate. Ziehe sie dann etwas auseinander, sodass sie etwas Abstand bekommen. Backe die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 15-20 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

### DEKORATION

Verrühre den Zitronensaft mit dem Puderzucker zu einem dickflüssigen Guss. Setze die Kekse als Fläche aneinander und bestreue sie mit dem Guss. Streue die übrigen Zuckerstreusel darüber und lasse den Guss zum Servieren antrocknen. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!