

# Arche Noah Regenbogenkekse

## Zutaten für 60 Stück:

- 250 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanille-Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 125 g weiche Butter
- Lebensmittelfarbe in den Farben lila, blau, rot, gelb und grün



## Zubereitung:

### 1. Mürbeteig zubereiten

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Lebensmittel- und Speisefarben, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

### 2. Mürbeteig kunterbunt einfärben

Den Teig zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen und in 8 gleich große Portionen teilen. Jeweils 1 Portion lila und blau einfärben. Für die weiteren Farben 2 Teile zusammen kneten und jeweils grün, gelb und rot einfärben. Falls der Teig mit der Farbe zu weich wird, etwas Mehl unter kneten.

### 3. Regenbogenkekse formen

Jeden Teig zu einer 30 cm langen Rolle formen. Den blauen Teig leicht flach drücken und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche oder einer Silikonmatte so breit ausrollen, dass dieser um die lilafarbene Rolle passt. Den blauen Teig dann um den lilafarbenen wickeln und leicht andrücken. Die übrige Teige gleichermaßen verarbeiten, dabei den grünen Teig um den blauen wickeln, den gelben Teig um den grünen und den roten Teig um den gelben.

Kunterbunte Teigrolle mind. 1 Stunde kalt stellen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober- und Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C

### 4. Regenbogenkekse backen

Die kunterbunte Teigrolle gleichmäßig in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese halbieren. Mit dem Ende eines Kochlöffels in der Mitte des Halbkreises den lilafarbenen Teig leicht eindrücken, so dass eine Regenbogenform entsteht. Die Regenbogenkekse auf das Backblech legen und backen. Einschub: Mitte Backzeit: etwa 10 Min. Nach dem Backen Kekse abkühlen lassen

### 5. Regenbogenkekse essen!

**Guten Appetit wünscht das ejw-Schwieberdingen!**