

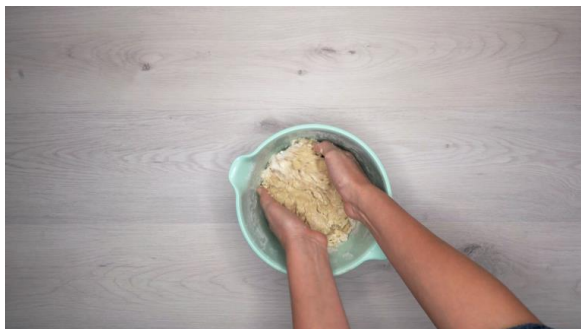
# GEOLINO TV Aquarium-Kekse

## Zutaten:

- 250 g Mehl
- 75 g Zucker
- 125 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- Prise Salz
- Bonbons
- Bunte Zuckerstreusel
- Glas
- Kleines Glas



Für den Keksteig füllst du 250 g Mehl, 75 g Zucker, 125 g Butter, 2 Pck. Vanillezucker, ein Ei und eine Prise Salz in eine große Rührschüssel.



Verknete die Zutaten mit den Händen zu einer einheitlichen Masse.



Wickel den fertigen Teig in Frischhaltefolie und stelle ihn für eine Stunde zum Abkühlen in den Kühlschrank.



Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und halbiere ihn. Eine Hälfte verarbeitest du direkt weiter, die andere Hälfte wickelst du wieder in Frischhaltefolie, und stellst sie in den Kühlschrank, um sie später zu verwenden.



Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Das geht am einfachsten mit einem Nudelholz.



Stich mit dem Glas Kreise aus dem Keksteig aus.



Mit dem kleinen Glas stichst du aus jedem der großen Kreise einen kleinen Kreis aus.



Entferne den überschüssigen Teig und lege die Teig-Ringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Backe die Teig-Ringe bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für 5 Minuten.



Nimm die Teig-Ringe aus dem Ofen und lege in die Mitte jedes Kreises ein Bonbon. Zusammen mit den Bonbons lässt du die Teig-Ringe nochmal 5 Minuten im Ofen backen.



Nimm die Teig-Ringe mit den geschmolzenen Bonbons aus dem Ofen und lasse sie gut abkühlen, sodass die geschmolzenen Bonbons aushärten.

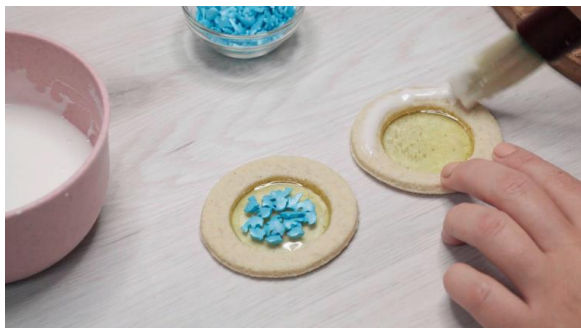




Um die Kekse später zusammenzukleben, rührst du Zuckerguss an. Dafür vermengst du 50 g Puderzucker mit 3 TL Wasser.



Befülle einen Keks mit Zuckerstrueseln. Achte dabei darauf, dass der Boden unten liegt.



Bestreiche den Rand eines zweiten Kekses mit Zuckerguss. Achte auch hier wieder darauf, dass der Boden unten liegt.



Klebe den mit Zuckerguss bestrichenen Keks auf den mit Zuckerstreuseln befüllten Keks.



Gut gemacht!

Ein besonderes Highlight: wenn du die fertigen Aquarium-Kekse drehst oder schüttelst bewegen sich die Zuckerstreusel zwischen den Keksen. Wir wünschen viel Spaß beim Backen.