

Idefix Knochen Kekse

Das braucht ihr für ca. 16 Kekse:

- Backpapier
- Knochenvorlage (oder Ausstecher)
- Bleistift
- Schere
- 200 g Kokosöl
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 200 g Haferflocken (fein)
- 50 g Cranberries
- 50 g Mandeln (in Splittern oder gehobelt)
- 50 g Sesam
- 40 g Sonnenblumenkerne
- 60 g Kokosflocken
- 80 g Schokotropfen



Teig vorbereiten

Miss alle Zutaten ab und stelle sie bereit, sodass sie Zimmertemperatur haben. Je nach Vorliebe können die Schokotropfen und Cranberries noch zerkleinert werden.

Heize den Ofen auf 170°C (Umluft) auf.



Vermenge zuerst das Kokosöl mit dem Zucker und Ei.



Verquirle diese Zutaten gut, sodass eine schaumige Masse entsteht.



Füge nun alle restlichen Zutaten hinzu.



Vermenge alles, sodass eine homogene Masse entsteht. Stelle den Teig nun für ca. 30 Minuten im Kühlschrank kalt.



Knochen Schablone

In der Zwischenzeit bereitest du die Knochen-
vorlage vor. Lege das Backpapier über den
ausgedruckten Knochen und male den Umriss
mit einem Bleistift nach.



Schneide den Knochen aus Backpapier aus.



Tipp: je nach Vorliebe kannst du den größeren
oder kleineren Knochen nehmen (oder auch
mischen).



Rolle den gekühlten Keksteig aus. Er soll ca. 0,5 - 1cm dick sein.



Lege die Knochenvorlage aus Backpapier auf den Teig und schneide die "Teig-Knochen" aus.



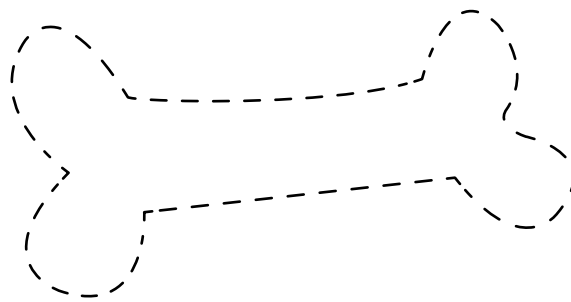
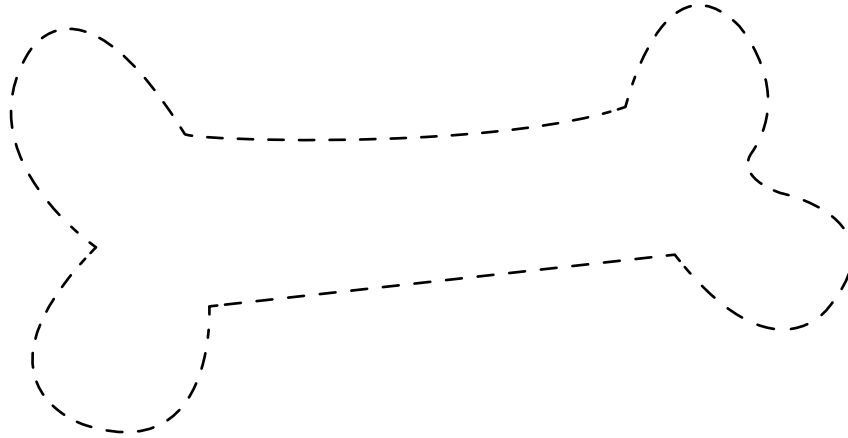
Lasse die Knochen Kekse nun für 10 Minuten bei 170° Umluft backen.
(Achtung: Backzeit kann je nach Ofen leicht variieren)



Guten Appetit!

Idefix Knochen Keks

1. Drucke dir die Vorlage(n) aus und schneide diese aus.
(Suche dir eine Größe aus oder mixe sie)



Lass dir beim
Ausschneiden
und Basteln
von einem
Erwachsenen
helfen!