

## Rezept: Glitzerkekse

Liebe Kinder, bitte bereitet das Rezept zur Sicherheit nur unter Aufsicht eines Erwachsenen zu und fragt vor der Zubereitung, ob ihr eine Allergie gegen eine Zutat habt und es zubereiten dürft!



Aus der Buchreihe „Elfi und Zwölfi 2 mutige Elfen auf Reisen“  
von Runa Birk ∞ Band 5: „Das Abenteuer in Island“

Homepage: <https://elfenaufreisen.de>

Bilder und Textbearbeitung: Sonja M. Petersen über Mindverse: <https://ai.mind-verse.de>

Stand: 27.04.2025

### Zutaten:

125 g weiche Butter  
100 g Zucker  
1 Ei  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
200 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
Prise Salz  
Bunte Streusel zum Dekorieren



### Zubereitung:

1. Heize den Ofen auf 180 Grad (je nach Ofen und Programm) vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.
2. Mische die weiche Butter und den Zucker in einer großen Schüssel, bis sie gut vermischt sind.
3. Dann füge das Ei und den Vanilleextrakt hinzu und rühre weiter.
4. In einer separaten Schüssel vermische das Mehl, das Backpulver und das Salz.
5. Nach und nach füge die Mehlmischung zur Buttermischung hinzu und rühre, bis ein Teig entsteht.
6. Forme den Teig zu kleinen Kugeln (etwa 1 Esslöffel Teig pro Kugel). Rolle jede Kugel in den bunten Streuseln, um sie zu bedecken.
7. Lege die Kugeln auf das vorbereitete Backblech und drücke sie leicht flach.
8. Backe die Kekse 10-12 Minuten im vorgeheizten Ofen, bis sie leicht gebräunt und fest sind.
9. Lasse die Kekse auf dem Backblech abkühlen, bevor du sie servierst.

Viel elfenfreundlichen Spaß bei der Zubereitung wünschen euch



Elfi und Zwölfi

Dies ist nur  
ein mögliches  
Rezept!

Es gibt  
noch viel  
mehr  
Rezepte!

