

Türchen 2 - Mutstein-Kekse – kleine Mutmacher zum Naschen

Diese süßen Mutstein-Kekse schenken dir Mut, Freude und winterliche Wärme.
Du kannst sie alleine mit Mama und Papa backen oder mit der ganzen Familie – und danach bunt verzieren.

Jeder Keks steht für einen kleinen Mutmoment.

Rezept für Mutstein-Kekse (Mürbeteig)

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 125 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Ei (oder 2 EL Milch für eine eifreie Variante)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Optional: etwas Zitronenabrieb oder Kakaopulver

So geht's:

1. Teig herstellen

Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

(Er darf ruhig 10 Minuten in den Kühlschrank.)

2. Mutsteine formen

Nun kleine Kugeln formen – so groß wie ein Tischtennisball oder etwas kleiner.
Leicht flach drücken → wie kleine Steine.

3. Ab in den Ofen

Auf ein Blech legen und bei **175 °C** ca. **10–12 Minuten** backen.
Die Ränder sollen leicht goldig sein.

4. Verzieren

Wenn sie abgekühlt sind, könnt ihr sie bunt machen!

Ideen:

 Zuckerguss in Pastellfarben

 Schmetterlings-Streusel

✳️ kleine Zucker-Schneeflocken

♥️ bunte Punkte

 Lebensmittelfarbe mit Pinsel auftupfen

✨ Extra-Idee für Eltern & Kinder

Nehmt euch nach dem Backen einen Keks in die Hand und sagt gemeinsam:

„Heute war ich mutig, weil...“

(Kinder dürfen auch nur erzählen, wenn sie mögen – kein Schreiben!)

Jeder Keks erinnert daran, dass Mut manchmal ganz klein beginnt.

