



REZEPTE FÜR DEN SOMMER

MELONENKEKSE BACKEN

Hallo Sommer, wir haben dir Kekse gebacken! Und zwar fruchtig leckere Melonenkekse. Die gelingen mit unserem Backrezept ganz leicht und schmecken oberlecker. Und das Beste – unsere kleinen Melonen kleckern nicht, sie krümeln höchstens ein wenig. Probier's aus und back mit uns Melonenkekse!



Das brauchst du:

- 2x 100 g Backmargarine oder Butter (zimmerwarm)
- 2x 50 g Puderzucker
- 2x 200 g Mehl
- 2 gehäufte TL Himbeer-Fruchtpulver (Biomarkt)
- rote und grüne Lebensmittelfarbe (z.B. von Dr. Oetker)
- Schoko-Tröpfchen (backstabil, Backregal)
- Backpapier

UND SO GEHT'S:

1. Für den roten Teig 100 g Margarine oder Butter und 50 g Puderzucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers cremig aufschlagen. 2 gehäufte Teelöffel Fruchtpulver mit ganz wenig warmem Wasser zu einem dicklichen Fruchtpüree verrühren. Zur Zucker-Fett-Mischung geben und unterrühren. Lebensmittelfarbe zugeben und ebenfalls unterrühren, sodass ein satter Rotton entsteht.
2. 200 g Mehl zugeben und mit den Quirlen kurz grob untermengen. Den krümeligen Teig mit bemehlten Händen durchkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl unterkneten, bis der Teig glatt und griffig ist.
3. Den zweiten Teig zubereiten: 100 g Margarine oder Butter und 50 g Puderzucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers cremig aufschlagen. 200 g Mehl zugeben und mit den Quirlen kurz grob untermengen. Die Hälfte des krümeligen Teiges abnehmen und mit bemehlten Händen zur Kugel verkneten. Dies bleibt der helle Teig.
4. Die andere Teighälfte noch in der Schüssel lassen. Grüne Lebensmittelfarbe zugeben und unter den krümeligen Teig rühren. Das finale Glattkneten übernehmen die bemehlten Hände.



Rezept



05



Schritt 5

Alle 3 Teige halbieren, dann wird die Teigrolle etwas handlicher. Roten Teig zur Wurst rollen.

Hellen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen, dabei darauf achten, dass auch die Teigrolle leicht bemehlt ist. Rote Wurst draufgeben und mit hellem Teig einrollen.

06



Schritt 6

07



Schritt 7

Grünen Teig ebenfalls ausrollen und die nun helle Teigwurst damit einrollen. Teigrolle in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ins Gefrierfach legen, dann lassen sich die Scheiben besser schneiden. Mit den zweiten Teigportionen genauso verfahren.

08



Schritt 8

Für die Melonenkekse den Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Gekühlte Teigrollen aus der Frischhaltefolie wickeln und mit einem Messer in ca. 5-7 mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben halbieren.

09



Schritt 9

Melonenkekse aufs mit Backpapier belegte Backblech legen und mit Schoko-Tröpfchen als Melonenkerne verzieren. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten ohne viel Bräunung backen. Auf einem Rost oder Gitter abkühlen lassen und wegknuspern.

Unser Buchtipp: Ferien mit Juli

Endlich Juli, endlich Ferien! Anna, Max, Juli und ich fahren auf den Ponyhof. Und zwar alleine – OHNE Eltern! Ich habe bereits eine Liste geschrieben, was wir an der Nordsee alles machen können. Aber leider habe ich die Liste OHNE Juli gemacht! Die mag nämlich kein Wasser. Und mit Ponys kommt sie offensichtlich auch nicht so gut klar ... Als wir dann auch noch eine Flaschenpost finden und Ärger mit einem echten Piraten kriegen, ist das Chaos PERFECT ...



Rezept