

## Etwas für die Keksdose ...

Langsam wird es Zeit, Kekse für Weihnachten zu backen. Na ja, es muss ja nicht für Weihnachten sein, oder? Kekse schmecken auch einige Wochen vor Weihnachten! Ich würde sagen, du schaust gleich nach, ob du alle Zutaten im Haus hast und verwöhnst heute deine Familie mit frischen Keksen. Ich bitte dich jedoch, lass dir beim Zubereiten und beim Bedienen des Backofens von einer oder einem Erwachsenen helfen.

Du brauchst dafür nicht viel für diese Cornflakes-Kekse:

- 60 g Butter oder Margarine
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 120 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 80 g Cornflakes
- 100 g Rosinen
- eventuell etwas Milch



Nimm die Butter schon etwas früher aus dem Kühlschrank und lass sie weich werden. Du kannst nun die restlichen Zutaten mit einem Kochlöffel einrühren. Zuerst kommen der Zucker und das Ei dazu. Dann rührst du das Mehl mit dem Backpulver unter. Anschließend musst du die Cornflakes und die Rosinen hinzufügen. Ist der Teig zu schwer und trocken, fügst du noch ganz wenig Milch hinzu. Mit einem Löffel setze nun flache Teighäufchen auf ein Backblech mit Backpapier und backe diese bei 180°C ca. 10 Minuten, bis sie schon goldbraun sind. Mmmmmh!

Das Bild stammt von folgender Seite:

<https://www.chefkoch.de/rezepte/30481008174015/Cornflakes-Kekse.html>

Text: Brigitte Proksch