

Helau und Alaaf...

... Karneval feiern können wir dieses Jahr ja leider nicht. Wir wünschen Euch trotz allem eine bunte Zeit.

Diese leckeren Konfetti Kekse tragen hoffentlich etwas dazu bei.

Viel Spaß!

## **Bunte Konfetti Kekse**

### **Zutaten:**

200g	Butter
125g	brauner Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei
200g	Mehl
1Tl	Backpulver
	Smarties



### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die weiche Butter mit Zucker und Salz cremig rühren. Das Ei hinzufügen und weiter schlagen. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren.

Mit 2 Teelöffel etwa walnussgroße Portionen vom Teig abstechen und mit reichlich Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Üppig mit Smarties belegen, die Plätzchen dabei nicht zu flach drücken.

Im Backofen ca. 15 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun werden. 5 Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen.

Je nachdem wie groß man die Portionen macht, können 20 bis 30 Kekse dabei herauskommen.