Süßes / Backen / Kinder /

# Konfetti-Cookies

Es ist ein Phänomen – je bunter und zuckriger etwas aussieht, desto mehr fühlen sich Kinder fast magisch dahin gezogen. Zumindest beobachte ich bei Flynn die Faszination für bunte Smarties, Streusel und Gummibärchen. Je farbenfroher, desto besser. Und mit seinem Geburtstag schon fast vor der Tür, wollte ich ihm den Gefallen tun und seine Augen mit Konfetti-Cookies zum leuchten bringen. Bei dem ersten Probelauf für diese bunten Party-Kekse habe ich schon voll ins Schwarze (oder sollte ich 'Bunte' sagen?!) getroffen. Er war hin und weg und ich musste aufpassen, dass er sich nicht noch einen und noch einen und noch einen Keks in den Mund schiebt. Danach hat er mich gefragt, ob wir die Kekse auch für seine Freunde machen können. Klar doch! Am Geburtstag kann es schliesslich niemals genug Konfetti geben!

## Zutaten für 15 Stück

- 260 gr - Mehl
- 1 TL - Backpulver
- 125 gr - weiche Butter
- 100 gr - Zucker
- 1 - Vanilleschote
- 1 - Ei
- 70 gr - bunte Streusel

## Zubereitung:

1. Das Mehl und das Backpulver in einer Schale vermengen.
2. In einer anderen Schale die Butter und den Zucker, sowie Vanillezucker, mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen (etwa 2-3 Minuten).
3. Nun das Mark der Vanilleschote auskratzen und mit zu der Butter-Zuckermischung geben.
4. Anschließend das Ei dazugeben und so lange mixen, bis sich alles miteinander verbunden hat.
5. Nun das Mehl mit dem Backpulver langsam hinzugeben und weiter rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
6. Die Hälfte der Streusel zu dem Teig geben und mit den Händen oder einem Silikonlöffel in den Teig einarbeiten.
7. Den Teig nun für ca. eine Stunde kalt stellen und in der Zwischenzeit gemütlich einen Kaffee trinken.
8. Nun den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
9. Etwa einen EL Teig nehmen und zu einer Kugel formen und vorsichtig in die restlichen Streusel dippen, so dass sie leicht bedeckt sind. Mit der Hand die Kugel vorsichtig platt drücken und auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech legen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig alle ist.

10. Die Cookies nun für 10-12 Minuten in den Ofen schieben. Anschliessend auf einem Gitter abkühlen lassen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia