

Ein Rezept aus dem Senegal

Fünf-Cent-Kekse

Entnommen aus:

<https://www.kinderweltreise.de/kontinente/afrika/senegal/mitmachttipp/>

19.02.2025

Wenn du Erdnussbutter magst, solltest du dieses Rezept unbedingt einmal ausprobieren. Es kommt aus dem Senegal. Dort isst man die Cinq-Centimes-Kekse besonders gerne.

Vielleicht ist dies ja auch ein Rezept, das ihr als Mini-Gruppe gemeinsam backen könnt und dann in eurer Gemeinde auf Spendenbasis verteilt, um die Aktion „Minis helfen Minis“ zu unterstützen?

Beachte dabei, dass hierfür die Zutaten und Inhaltsstoffe angegeben werden müssen.

Die Zutaten:

- ✓ 240g Mehl
- ✓ Eine Prise Salz
- ✓ 1 Teelöffel Backpulver
- ✓ 170 g Butter
- ✓ 1 Ei (Größe M)
- ✓ 1 Päckchen Vanillezucker
- ✓ 2 Esslöffel Erdnussbutter
- ✓ 100 g frische Erdnüsse

Was ihr sonst noch braucht:

- ✓ Rührgeräte
- ✓ Rührschüsseln
- ✓ Strom/Steckdose
- ✓ Klarsichtfolie
- ✓ Backbleche
- ✓ Backpapier
- ✓ Ofen
- ✓ Küchenpinsel

Die Zutaten ergeben in etwa 16-20 Kekse.

Das Rezept:

Schritt 1:

Schlage die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker mit einem Rührgerät auf

Schritt 2:

Gib dann das aufgeschlagene Ei dazu, natürlich ohne die Schale. Rühre wieder kräftig durch.

Schritt 3:

Vermische Mehl, Backpulver und Salz. Rühr das nun unter die Butter-Zucker-Mischung.

Schritt 4:

Forme nun aus dem Teig eine Rolle. Der Durchmesser sollte ungefähr 5 Zentimeter betragen. Umwickle die Rolle mit Klarsichtfolie und lege sie für eine Stunde in den Kühlschrank.

Heize den Ofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vor.

Schritt 5:

Nehme die Rolle wieder aus dem Kühlschrank und entferne die Klarsichtfolie.

Schneide die Rolle nun in circa 1 Zentimeter breite Stücke.

Lege die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Backe die Kekse für 12 bis 15 Minuten.

Schritt 6:

Nach dem Auskühlen bestreichst du die Kekse dick mit Erdnussbutter. Sollte die Erdnussbutter zu fest sein, musst du sie kurz erwärmen.

Die Erdnüsse pulst du von der Schale frei. Die kommen dann als Dekoration noch auf die Kekse mit der Erdnussbutter.

Fertig! 😊