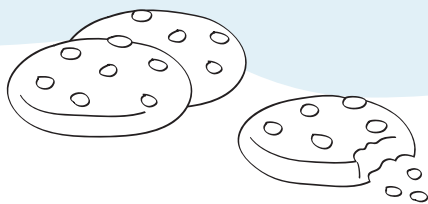
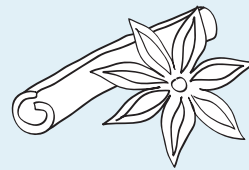
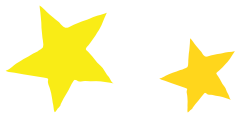


WEIHNACHTS-
BÄCKEREI



In der *Weihnachtsbäckerei...*

... gibt es megaleckere Tonie-Kekse!
 Perfekt für die gemeinsame Backzeit vor Weihnachten. Eine Schablone zum Ausstechen der Kekse hat der Kreativ-Tonie Nikolaus schon für dich vorbereitet.



Die Zubereitung

- Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
- Blech mit Backpapier belegen
- Mehl, Zucker und Butter verkneten
- Teig portionsweise auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen

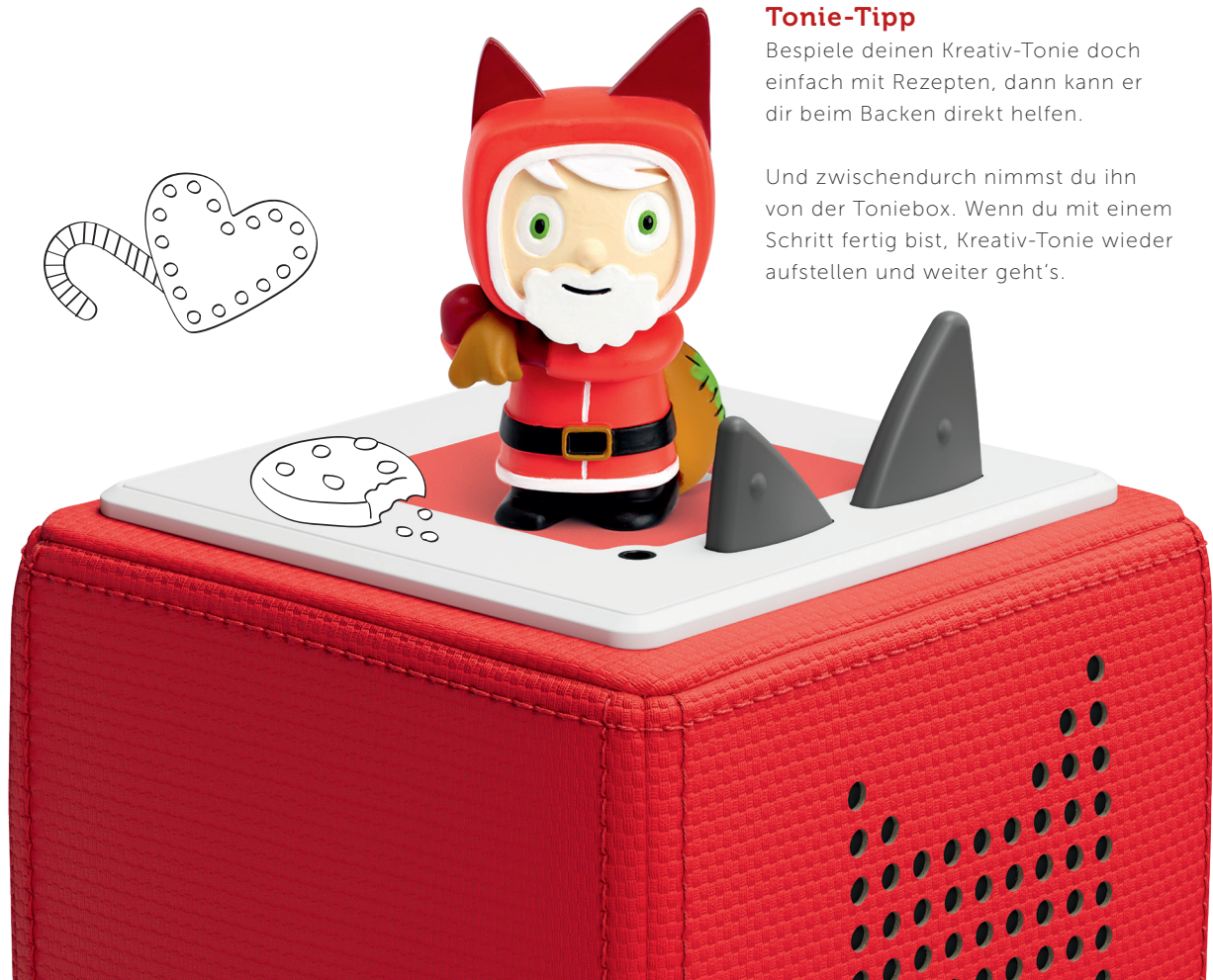
Deine Lieblings-Deko

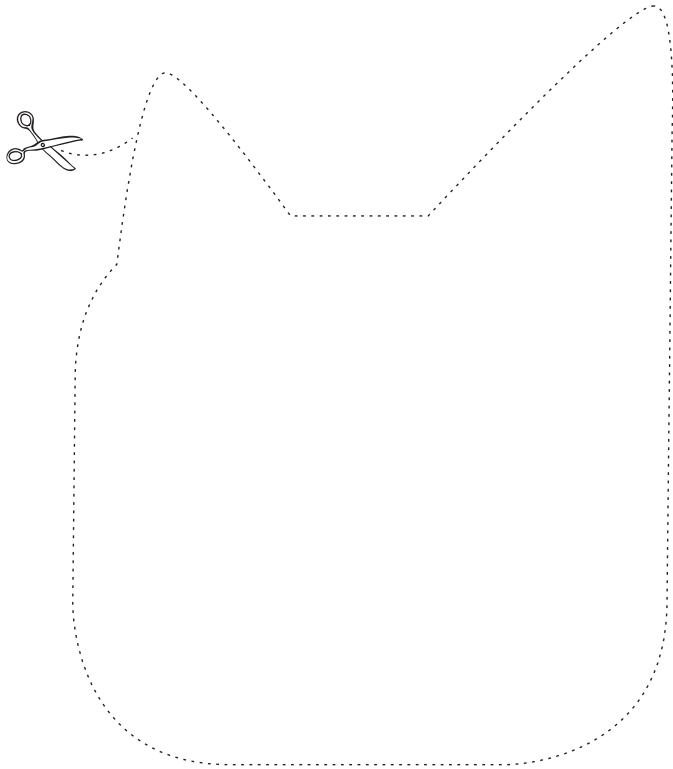
Nach dem Backen kannst du den Kekse-Tonies mit Rosinen, Glasur oder Streuseln ein Gesicht geben ...
 Ganz so, wie du sie liebst.

Tonie-Tipp

Bespiele deinen Kreativ-Tonie doch einfach mit Rezepten, dann kann er dir beim Backen direkt helfen.

Und zwischendurch nimmst du ihn von der Toniebox. Wenn du mit einem Schritt fertig bist, Kreativ-Tonie wieder aufstellen und weiter geht's.





Tonie-Schablonen

1. Tonie-Schablonen auf Karton kleben und ausschneiden. Wenn der Teig ausgerollt ist, die Schablone als Vorlage nutzen, um den Teig mit einem Messer an der Schablone entlang auszuschneiden.
2. Kekse mit etwas Abstand auf das Blech geben und ca. 15 Minuten backen.
3. Mit dem restlichen Teig das Ganze wiederholen.

