

Hallo liebe Krümmelmonster der roten Gruppe,

ihr wisst das ich Kekse und Kuchen über alles Liebe. Wenn ich einen Keks oder einen Kuchen sehe, werde ich sofort zum Krümmelmonster.

Überall im Geschäft gibt es immer nur die kleinen Kekse (voll langweilig), darum möchte ich mit euch einen **RIESENKEKS** backen, der ist voll Oberlecker.

Hier erstmal alles was ihr für den **RIESENKEKS** braucht:

- 150 gr. Butter
- 2 kleine Eier
- 170 gr. brauner Zucker
- 200 gr. Weizenmehl
- 2 Prisen Salz
- 150 gr. M & Ms
- Eine Packung Schokotropfen

So und jetzt fangen wir an, das ist wirklich ganz einfach:

Ihr braucht eine Springform und die müsst ihr gut mit Butter einfetten und danach mit Mehl bestäuben.

Dann braucht ihr noch das Rührgerät, eine Schüssel, einen Topf und eine Küchenwaage.

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen.

Die Butter tut ihr in einen kleinen Topf, bei leichter Hitze (da muss euch die Mami helfen) schmelzen. Wenn die Butter flüssig ist, müsst ihr warten bis sie abgekühlt ist, dann tut ihr sie in eine Schüssel.

In die Schüssel kommen noch die Eier und der Zucker. Jetzt müsst ihr alles mit dem Rührgerät gut verrühren.

Dann kommt das Mehl und das Salz in die Schüssel und kräftig weiter rühren.

Die Hälfte von euren M&Ms in den Teig und auch kurz verrühren.

So und jetzt den Teig in der Backform verteilen, da habt ihr schon mal einen **RIESENKEKS**.

Jetzt noch die restlichen M&Ms (wenn ihr sie noch nicht aufgegessen habt, das passiert mir manchmal) und die Schokotropfen auf dem **RIESENKEKS** verteilen und leicht reindrücken.

Dann in den Ofen schieben und 30 Minuten backen.

Schon habt ihr einen **RIESENKEKS**.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Backen und vor allem beim Vernaschen.

Liebe Grüße an euch und eure Eltern und bleibt gesund

Michaela

