

# Auferstehungs-Kekse

Dies sind nicht nur leckere Naschereien für die Ostern, sondern sie erinnern uns auch an die Ostergeschichte.

Kurz Zusammengefasst wird Jesus (das Marshmallow) gesalbt (Butter, Zimt und Zucker), in Grabtücher gewickelt (Teig) und ins Grab gelegt (Backofen) am 3. Tag (20min Backzeit) gehen die Jünger zum Grab und finden dort nur noch die leeren Tücher ohne Jesus.



*Das Rezept für etwa 8 Auferstehungs-Kekse:*

- 1 Blätter- oder Kuchenteig*
- 5 EL Zucker*
- 1 TL Zimt*
- 3 EL Butter*
- 8 Marshmallows*

*Backofen auf 200 Grad vorheizen. Blätterteig in 8 gleich große Stücke teilen. Zucker und Zimt miteinander vermischen. Butter schmelzen (oder weich schlagen) und die Marshmallows darin wenden, anschließend in der Zucker-Zimtmischung wenden. Je ein Marshmallow auf ein Stück Teig setzen und es einwickeln. Die Enden vorsichtig verschliessen, sonst läuft es beim Backen aus. Im vorgeheizten Backofen rund 20 Minuten goldgelb backen. Während dem Backen schmelzen die Marshmallow weg. Zurück bleiben nur die leeren Kekse.*

