Bunte Spiralkekse

Zutaten
220 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 1/4 Teelöfel Salz, 75 g Puderzucker, 55 g Zucker, 290 g Butter, 1 TL Vanillezucker, 1/2 Telöffel (oder mehr) Speisefarbe, 2 Esslöffel Mehl, Dekoperlen

1. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker im Thermomix oder mit dem Handrührgerät kurz vermischen. Dann die Butter stückweise hinzufügen und krümelig rühren. Den Vanillezucker hinzufügen und so lange vermengen, bis sich ein Teigball formt.

2. Den Teig in zwei gleichgroße Teile aufteilen. Eine Portion Teig wieder in den Thermomix oder die Rührschüssel geben. Dann die Speisefarbe und die 2 Esslöffel Mehl hinzufügen und noch einmal gut vermischen, bis alles gleichmäßig untergerührt ist.

3. Jetzt sowohl den eingefärbten als auch den naturbelassenen Teig ausrollen. Da der Teig sehr weich ist, rollt ihr ihn am besten zwischen zwei Butterbrotpapieren oder zwei Stücken Backpapier aus. Ein Stück Papier als Unterlage, Teig dazwischen, ein Papier drauf und rollen. Ich habe normales Butterbrotpapier genommen, das hatte zufällig die richtige Größe. Achtet darauf zwei längliche Rechtecke von gleicher Größe dünn auszurollen. Die Teigstücke zwischen den Papierlagen in den Kühlschrank legen - am besten über Nacht. Der Teig muss bis zur Weiterverarbeitung richtig steif werden.

4. Wenn der Teig "hart" genug ist, von beiden Stücken das obere Papier abziehen. Dann den hellen Teig ganz leicht mit Wasser einpinseln und den eingefärbten Teig mit der papierlosen Seite drauflegen. Beide Teigplatten mit den Fingerspitzen vorsichtig zusammendrücken, so dass sie sich miteinander verbinden. Jetzt die oberste Papierlage entfernen und die Teigkanten gerade abschneiden.

5. Wenn der Teig formbar, aber immer noch kalt ist, beginnt ihr ihn von der langen Seite her aufzurollen (das Backpapier natürlich NICHT mit einrollen). Mit den Fingerspitzen immer gut nachfassen, damit sich keine Lufttasche bildet. Da der helle Teig etwas trockener ist, kann es sein, dass er beim aufrollen bricht. In dem Fall einfach die "Risse" mit den Fingerspitzen wieder zusammenflicken und weiterrollen. Das letzte Papierstück wegschmeißen.

6. Die Dekoperlen in eine Auflauffrom geben und die fertige Rolle darin vorsichtig wälzen, so dass alle Seiten bedeckt sind. Vorsicht: es eignen sich nicht alle Perlen für große Hitze. Danach die Rolle in Klarsichtfolie einwickeln und nochmal so lange im Kühlschrank lagern, bis der Teig fest genug zum Schneiden ist (mindestens 4h, auch gerne über Nacht).

7. Den Backofen auf 165 Grad vorheizen. Dann die Rolle aus dem Kühlschrank nehmen und in 5 mm breite Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 15 bis 17 Minuten backen, bis die Oberfläche der Kekse nicht mehr glänzt und der ungefärbte Teig eine goldene Färbung hat.