

# Umwelt- und „Tu-was“ – AG 11.02.2021

Hallo und los geht's!



Heute steht die Online-AG ganz im Zeichen der Liebe, denn am kommenden Sonntag ist Valentinstag! Der Valentinstag ist für viele ja etwas sehr kitschiges. Wenn man ihn aber als kleine Erinnerung daran betrachtet, dass man auch manchmal ohne Anlass Menschen, die einem etwas bedeuten, mit einer kleinen Geste ICH DENKE AN DICH sagen kann und ihnen so ein Lächeln ins Gesicht zaubert, dass ist das doch Nächsten-Liebe, oder?

Wem möchtet ihr diese Woche eine kleine Aufmerksamkeit schenken? Wie wäre es mit einem handgeschriebenen Brief oder einem selbst gemalten Bild? Oder einer kleinen netten Notiz für jemand fremdes? Steckt sie doch in einen Briefkasten oder an eine Autoscheibe, der Besitzer wird sich sicher freuen! :)



**LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN ...**

Kennt ihr den Spruch? Wenn du jemandem eine Freude machen willst, wie wäre es denn mit selbst gebackenen Keksen? Die kannst du natürlich auch in Herz-Form ausstechen ♥.

**Rezept für Mürbeteigkekse:**

200g weiche Butter  
200g feiner Zucker  
ein Ei,  
eine Prise Salz  
400g Mehl  
das Mark einer Vanilleschote

Alle Zutaten miteinander vermischen und mit den Händen verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Eventuell nochmal eine halbe Stunde kalt stellen (ist bei Ausstechformen mit kleinen Details wichtig, sonst pappt der Teig in den Ritzen fest).

Backblech mit Backpapier auslegen, Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche (ich hab eine Silikonbackmatte) 5 mm dick ausrollen. Dazu am besten eine Klarsichtfolie auf den Teig legen, dann pappt der Teig nicht am Nudelholz an!

Kekse je nach Größe 8 bis 12 Minuten im heißen Ofen backen, bis die Ränder goldbraun sind.



**Rezept für Zuckerglasur:**

2 Eiweiße leicht verquirlen, Zitronensaft hinzufügen und alles mit dem Mixer schlagen. Dabei nach und nach 500g Puderzucker dazugeben, bis die Masse sämig glatt ist. Die Eiweißmasse hält sich luftdicht verschlossen gut sieben Tage im Kühlschrank.

Die Kekse kannst du ca. 4 Wochen in einer Blechdose aufbewahren.

**Bis nächste Woche! :)**