# Löffelkekse Funfetti

## Zutaten

- 6 EL bunte Zuckerstreusel
- 125 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Gr. M)
- 200 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver

## Zubereitung

*1.Butter, Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Ei unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren. Vanillezucker und 3 EL Zuckerstreusel ebenfalls kurz unterrühren.*
*2.Restliche Streusel in einer Schüssel geben. Teig mit 2 Esslöffeln erst in die Schüssel mit den Streuseln geben. Dann mit der Streuselseite nach oben auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen, dabei Abstand halten. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) 10–12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.*