

Backanleitung

SCHOKO- ANTIKÖRPER



OPEN SCIENCE UND
DAS VIENNA OPEN LAB WÜNSCHEN

*Frohe Weihnachten
und ein glückliches neues Jahr!*

Was sind Antikörper?

Antikörper sind Eiweißmoleküle, die von den B-Zellen des Immunsystems zur Bekämpfung von Krankheitserregern und anderen Fremdstoffen (Antigenen) gebildet werden. Jeder Antikörper erkennt ein spezielles Antigen, welches er nach dem „Schlüssel-Schloss-Prinzip“ bindet. Der Corona-Antikörper-Test gibt Auskunft darüber, ob jemand bereits mit dem SARS-CoV2-Virus infiziert war und Antikörper dagegen gebildet hat. Die Antikörper-Kekse sorgen zwar nicht für Immunität, helfen aber vielleicht durch diese besondere Weihnachtszeit.



Rezept

ZUTATEN



200 g Mehl

180 g Margarine

100 g Zucker

100 g gem.
Mandeln

40 g Kakao-
pulver

1 Pkg. Vanille-
zucker

Prise Salz

ZUBEREITUNG

- ❄ Alle Zutaten rasch verkneten und den Teig über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.
- ❄ Vor der Weiterverarbeitung den Teig kurz bei Raumtemperatur liegen lassen und dann in Y-förmige Antikörper formen. Die Kekse sollten ca. 5 mm dick sein.
- ❄ Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten backen. Die Kekse sind ausreichend gebacken, wenn sie leicht dunkel gefärbt und fest geworden sind.
- ❄ Wer möchte, kann nach dem Auskühlen die Kekse mit zwei Gabeln in Schokoglasur tunken und mit bunten Zuckerstreuseln bestreuen. Die Antikörper-Ketten (schwere Kette, leichte Kette) können mit einem Zahnstocher eingezeichnet werden.

Gutes Gelingen!