

Süße Naschereien

ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN - November-Dezember 2018

Rezept/Foto: © Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Aussteckkekse

Zutaten

Für das Backblech: Backpapier

Knetteig: 150 g Weizenmehl, 1 Msp. Dr. Oetker Original Backin, 50 g Zucker, Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 100 g weiche Butter oder Margarine

Zum Verzieren: 100 g Puderzucker, etwa 4 TL Wasser, Dr. Oetker Gebäckschmuck, einige Zuckerperlen



Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C, Heißluft: etwa 160°C

Zubereitung:

Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Teig etwa ½ cm dick auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, beliebige Motive ausstechen, auf das Backblech legen und backen. **Einschub:** Mitte, **Backzeit:** etwa 12 Min. Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. **Verzieren:** Puderzucker nach und nach nur mit so viel Wasser verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Einen Teil des Gusses nach Belieben mit Speisefarbe einfärben. Die Plätzchen mit dem Guss bestreichen und mit Gebäckschmuck und Zuckerperlen verzieren.