

## Bunte Ausstechplätzchen

### Für das Backblech:

Backpapier

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Butter-Spritzgebäck  
150 g weiche Butter  
2 Eier (Größe M)

### Guss:

300 g Puderzucker  
etwas Zitronensaft  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
Dr. Oetker Kakao



etwa 120 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Sie können den Guss statt mit Zitronensaft auch mit Wasser zubereiten.

**1. Vorbereiten:** Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 170°C**

**Heißluft: etwa 150°C**

**2. Teig:** Backmischung in eine Rührschüssel geben, Butter und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig dünn ausrollen, runde Plätzchen (glatt oder gezackt, Ø 4,5 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. Das Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 8 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3. Guss:** Puderzucker sieben, mit etwas Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss nach Belieben mit Back- & Speisefarbe und/oder Kakao einfärben. Plätzchen damit bestreichen und nach Belieben verzieren.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 1 g, Kh: 6 g, kJ: 157, kcal: 37