

Bunte Frischkäsetürmchen

etwa 28 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher , z.B. Sterne mit gleichen Motiven
und in verschiedenen Größen



Knetteig:

275 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Doppelrahm-Frischkäse
50 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)

Guss:

300 g Puderzucker
etwa 75 ml Zitronensaft
Dr. Oetker Zuckerstreusel
Dr. Oetker Dekor Konfetti

1. Vorbereiten: Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und gleiche Motive in 3 verschiedenen Größen ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Guss: Puderzucker sieben, mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Plätzchen damit bestreichen, jeweils 3 Plätzchen (verschiedener Größe, gleiches Motiv) zusammensetzen und nach Belieben verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 3 g, Kh: 23 g, kJ: 533, kcal: 127