

Bunte Stehkekse

Für das Backblech:

Backpapier
Stehkeksausstecher mit weihnachtlichen Motiven

Knetteig:

250 g Weizenmehl
50 g Zucker
1 Be. Dr. Oetker Sahne Pudding Bourbon Vanille (150 g)
50 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

100 g Apfelgelee oder Quittengelee
Kokosraspel
Pistazienkerne , gemahlen
Schokoladenstreusel
Dr. Oetker Zuckerstreusel
Dr. Oetker Dekor Konfetti
brauner Zucker



etwa 35 Stück



gelingt leicht



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

Tipps:

- Zum Bestreichen der Plätzchen können Sie auch ein rotes Gelee (z.B. Johannisbeere) oder eine gelbe oder grüne Konfitüre (z.B. Aprikose oder Kiwi) verwenden. Die Konfitüre dann vor dem Erhitzen durch ein Sieb streichen.
- Oder die Plätzchen nur mit Zuckerschrift dekorieren.
- Mit den Ausstechern können Sie auch Tassenkekse backen, dann nur die Motive ausstechen.

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

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit den Stehkeksausstechern die gleiche Anzahl Motive und Ständer ausstechen. Die Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4. Verzieren: Apfel- oder Quittengelee in einem kleinen Topf erhitzen, bis es flüssig ist. Jedes Plätzchen mit Hilfe eines Backpinsels mit dem Gelee bestreichen und beliebig mit den anderen Zutaten verzieren. Jeweils ein Plätzchen auf einen Ständer stecken.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 2 g, Kh: 10 g, kJ: 257, kcal: 61

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.