

Cappuccino-Tassenkekse

etwa 80 Stück



gelingt leicht



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

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher für Tassenkekse

Knetteig:

300 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine
2 EL Milch
1 Btl. Instant-Cappuccinopulver (Tassenportion)



Außerdem:

1 EL Zucker
1 gestr. TL Dr. Oetker Kakao
etwas Puderzucker

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

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen. Kekse mit den Ausstechern ausstechen und auf das Backblech legen. Darauf achten, dass die Öffnung in den Keksen nicht verengt wird. Für dunkle Kekse die ausgestochenen Kekse in eine Kakao-Zucker-Mischung tauchen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.

3. Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Helle Kekse nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 1 g, Kh: 4 g, kJ: 128, kcal: 31