

Cheeseburger-Cookies

Für das Backblech:

Backpapier
runder Ausstecher (Ø 5 cm)

Knetteig:

125 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder Margarine
1 EL Wasser

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)
etwa 2 EL Sesamsamen

Füllung:

100 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- & Speisefarben Gelb und Grün
etwa 50 g Kokoschips
etwa 15 Schoko-Puffreis



etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipp:

- Wenn der Teig klebt, stellen Sie ihn etwa 30 Min. in den Kühlschrank.

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

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig etwa 3 cm dünn auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und mit dem Ausstecher etwa 30 Kreise ausstechen. Die Kreise auf das Backblech legen. Das Ei verquirlen und die Teigtaler damit bestreichen. Auf die Hälfte der Taler die Sesamsamen streuen. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 11 Min.

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

3. Füllung: Für die "Käsescheibe" Marzipan mit der gelben Back- & Speisefarbe verkneten und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen. Mit dem runden Ausstecher etwa 15 Taler ausstechen. Für den "Salat" Kokoschips in einen Gefrierbeutel geben und grüne Back- & Speisefarbe dazugeben. Den Beutel schließen und so lange schütteln, bis die Kokoschips grün gefärbt sind.

4. Kekse ohne Sesam auf eine Platte legen. Als erstes ein Schoko-Puffreis, dann einige "Salatblätter" und dann eine "Käsescheibe" darauf legen. Zum Abschluss je einen Keks mit Sesam auflegen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 14 g, Kh: 20 g, kJ: 913, kcal: 221