

Klassische Stehkekse

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher für Stehkekse

Knetteig:

250 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma

Zum Verzieren:

200 g Puderzucker
etwa 2 EL Wasser
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
Dr. Oetker Kakao



etwa 40 Stück



gelingt leicht



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

Tipp:

- Wenn Sie die Plätzchen nicht verzieren möchten, bestreichen Sie diese vor dem Backen mit verquirltem Eigelb.

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

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl mit Gustin und 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. Von den Ständerkekse ein paar mehr ausstechen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.

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

3. Verzieren: Puderzucker sieben und mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Zuckerguss in mehrere Schälchen verteilen, mit Back- & Speisefarben und Kakao einfärben und die Kekse damit verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 3 g, Kh: 14 g, kJ: 356, kcal: 85