

## Bunte Knusperkekse für Kinder

etwa 50 Stück



gelingt leicht



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

### Tipp:

- Wenn der Teig zu weich ist, lege ihn in Frischhaltefolie gewickelt mind. 30 Min. in den Kühlschrank.

### Für das Backblech:

Backpapier  
Ausstecher

### Knetteig:

200 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (Größe M)  
100 g weiche Butter oder Margarine



### Außerdem:

1 gestr. TL Dr. Oetker Kakao

### Zum Verzieren:

100 g Puderzucker  
etwa 4 TL Wasser  
einige Dr. Oetker Zuckerstreusel  
einige bunte Mini-Schokolinsen  
etwas Dr. Oetker Dekor Konfetti

**Und so wird es gemacht:** Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

**1. Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Knetteig:** Mische das Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Gib alle übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig.

**3.** Halbiere den Teig. Gib eine Teighälfte in die Rührschüssel und knete mit dem Mixer den gesiebten Kakao darunter.

**4.** Rolle jeweils den dunklen und den hellen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick aus.

**5.** Stich nun Plätzchen mit deinen Lieblings-Motiven aus und setze sie mit Hilfe eines Messers auf das Backblech. Schiebe das Blech in den Backofen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 11 Min.**

Ziehe die Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten.

**6. Verzieren:** Verrühre Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss. Bestreiche die Plätzchen nach Wunsch mit dem Guss und bestreue sie mit bunten Zuckerstreuseln, Mini-Schokolinsen oder Dekor-Konfetti.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 2 g, Kh: 7 g, kJ: 205, kcal: 49