

## Bunte Stehkekse für Kinder

### 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  
Dr. Oetker Haselnusskrokant  
brauner Zucker



etwa 35 Stück



gelingt leicht



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

### Tipps:

- Zum Bestreichen der Plätzchen kannst du auch ein rotes Gelee (z.B. Johannisbeere) oder eine gelbe oder grüne Konfitüre (z.B. Aprikose oder Kiwi) verwenden. Die Konfitüre musst du dann vor dem Erhitzen durch ein Sieb streichen.
- Du kannst die Plätzchen auch nur mit Zuckerschrift dekorieren.

**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:** Gib das Mehl in eine Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten für den Teig hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Kneithaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig.

**3.** Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn aus. Dann stichst du mit den Stehkeksausstechern die gleiche Anzahl Motive und Ständer aus. Die ausgestochenen Plätzchen legst du auf das vorbereitete Backblech und schiebst es in den Backofen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Min.**

**4.** Nach dem Backen ziehst du die Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech und lässt sie auf einem Kuchenrost erkalten.

**5. Verzieren:** Erhitze das Apfel- oder Quittengelee in einem kleinen Topf, bis es flüssig ist. Bestreiche jedes Plätzchen mit Hilfe eines Backpinsels mit dem Gelee und verziere es beliebig. Anschließend steckst du jeweils ein Plätzchen auf einen Ständer.

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