

Kirmesherzen für Kinder

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Knetteig:

220 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Kakao
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
1/2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (75 g)
175 g weiche Butter oder Margarine

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift
Dr. Oetker Zuckerstreusel
bunter Gebäckschmuck
buntes Geschenkband



etwa 8 Stück



gelingt leicht



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

Tipp:

- Wenn nur 1 Backblech vorhanden ist, kannst du die übrigen Kirmesherzen auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehe dann einfach das Backpapier auf das Backblech.

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

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette 2 Backbleche und belege sie mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

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

3. Rolle den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1 cm dick aus. Stich mit Herzausstechern Motive in 2 Größen aus. Stich für das Geschenkband mit einem Holzstäbchen 1 Loch in jedes Herz. Lege die Herzen auf die Backbleche und backe wie angegeben.

Backzeit: etwa 20 Min.

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

5. Verzieren: Verziere die Kirmesherzen mit der Zuckerschrift und "klebe" Streusel und Gebäckschmuck auf. Ziehe jeweils ein Geschenkband durch die Löcher.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 22 g, Kh: 32 g, kJ: 1.443, kcal: 345

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.