

Aussteckkekse

Klassische Plätzchen zum Ausstechen und Verzieren

40 - 50 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

150 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter oder

Margarine

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker

etwa 4 TL Wasser

Dr. Oetker Gebäckschmuck

Zuckerperlen

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 kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Teig etwa ½ cm dick auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, beliebige Motive ausstechen (Abb. 1), auf das Backblech legen und backen.



Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten



Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ Verzieren:

Puderzucker nach und nach nur mit soviel Wasser verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Einen Teil des Gusses nach Belieben mit Speisefarbe einfärben. Die Plätzchen mit dem Guss bestreichen und mit Gebäckschmuck und Zuckerperlen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Aufbewahren: Rohes Knetteig kann – in Frischhaltefolie oder Gefrierbeutel verpackt – mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Er kann aber auch eingefroren werden, ihn dann bei Zimmertemperatur in der Verpackung auftauen lassen.
- In gut schließenden Dosen können die Plätzchen etwa 3 Wochen aufbewahrt werden.
- Für dunkle Kekse die Hälfte des Teigs mit einem TL Dr. Oetker Kakao verkneten.

