

Ausstechplätzchen Fuchs & Igel

Mit Zuckeraugen verziert, versüßen diese leckeren Mürbeteig-Plätzchen den Herbst. Die einfache Schritt-für-Schritt-Anleitung lässt die Dekoration gelingen.

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
100 g weiche Butter oder Margarine

Zum Verzieren:

250 g Puderzucker
lauwarmes Wasser
10 g Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe orange
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen

Wie backe ich lustige Tier-Kekse?:

① Mürbeteig zubereiten:

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. Mürbeteig anschließend zu einer Kugel formen und in Folie verpackt etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen.

② Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



3 Kekse ausstechen:

Mürbeteig etwa 3 mm dünn auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Etwa 12 Fuchs-Köpfe (7 x 6 cm) ausstechen und aus dem restlichen Teig Igel ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 8 - 10 Min.

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

4 Dekorationsschritt 1:

50 g Puderzucker in ein Schälchen sieben, mit etwa 1-2 TL Wasser zu einem dickflüssigen Zuckerguss anrühren. Guss in einen Einwegspritzebeutel geben, diesen fest verschließen, eine sehr kleine Ecke abschneiden und bei den Fuchs-Keksen weiße Wangen und Ohrendreiecke, bei den Igeln Augen aufspritzen. Alles trocknen lassen.

5 Dekorationsschritt 2:

100 g Puderzucker mit 10 g Kakao in ein Schälchen sieben, mit etwa 2 1/2 EL Wasser zu einem dickflüssigen Zuckerguss anrühren. Guss in einen Einwegspritzebeutel geben, diesen fest verschließen, eine sehr kleine Ecke abschneiden. Den Fuchs-Plätzchen die Nasen aufspritzen und die Igel-Plätzchen ausdekorieren. Zuckerguss trocknen lassen.

6 Dekorationsschritt 3:

100 g Puderzucker in ein Schälchen sieben und mit etwa 2-3 TL Wasser und oranger Lebensmittelfarbe zu einem dickflüssigen Zuckerguss anrühren. Guss in einen Einwegspritzebeutel geben, fest verschließen und eine sehr kleine Ecke abschneiden. Fuchs-Plätzchen damit fertig ausdekorieren. Augen auf den noch feuchten Guss legen und trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In einer gut verschließbaren Dose können die fertig ausdekorierten Ausstechplätzchen Fuchs & Igel bis zu 2 Wochen aufbewahrt werden.
- Mit einem Zahnstocher lässt sich der Zuckerguss gut in die Ecken ziehen.

