


Blumen-Kekse am Stiel

Mürbeteig-Plätzchen mit bunten Blümchen.

etwa 30 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter oder
Margarine
1 TL Milch

Außerdem:

etwa 30 Holzspieße

Zum Verzieren:

etwa 150 g Dr. Oetker Dekor-
Fondant Weiß
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
Zuckerdekor, z. B. Dekor-Blumen

Wie backe ich Blumen-Kekse am Stiel?:

1 Mürbeteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig etwa 30 Min. kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø etwa 4 cm) Taler ausstechen und auf das Backblech legen. Die Holzspieße bis zur Mitte einstecken und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

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



3 Verzieren:

Weißes Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und die gleiche Anzahl wie Kekse an Talern (Ø etwa 4 cm) ausstechen. Jeweils etwas Zuckerschrift auf eine Keks-Seite geben, Fondanttaler auflegen und leicht andrücken. Dekor-Blumen mit Zuckerschrift darauf festkleben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt weißem Fondant können Sie auch roten Dekor-Fondant verwenden.

