

Blumenwiese für Kinder

Knusprige Plätzchen mit fruchtigem Belag, ideal für Kinder.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backpapier

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus RÖ.)
100 g weiche Butter oder Margarine
3 EL Wasser

Belag:

125 g Dr. Oetker Crème double
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 400 g gemischtes Obst, z. B. Erdbeeren, Kiwis, Mandarinen, Aprikosen

Wie backe ich leckere Blumen-Kekse für Kinder?:

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit und belege 2 Backbleche mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig:

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Verknete den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch kurz mit den Händen und forme ihn zu einer Rolle. Halbiere die Teigrolle. Schneide eine Hälfte in 6 Stücke, forme jedes Stück zu einer Kugel. Drücke jede Kugel zu einem etwa 10 cm großen Kreis flach. Die andere Teighälfte teilst du in 24 gleich große Stücke. Aus 6 Stücken rollst du etwa 15 cm lange "Blumenstiele". Forme die übrigen Teigstücke zu "Blättern" und drücke mit einem Holzstäbchen oder Messerrücken Blattvertiefungen ein.
- 4 Lege die Teigstücke auf die vorbereiteten Backbleche und backe sie.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Nach dem Backen ziehst du das Gebäck mit dem Backpapier vom Blech und lässt es auf einem Kuchenrost erkalten.

- 5 Schlage Crème double mit Vanillin-Zucker in einem Rührbecher steif. Verteile gut 1 Esslöffel Creme auf jedem Teigkreis und verstreiche sie etwas.
- 6 Wasche und schäle die Früchte und schneide sie evtl. in kleine Stücke. Lege die Früchte in Blütenform auf die Creme. Richte die "Blumenwiese" dekorativ auf einer Platte an.

Tipps aus der Versuchsküche

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

