

Buchstaben-Kekse

Zuckersüße Buchstabenplätzchen aus zartem Mürbeteig - perfekt für persönliche Botschaften auf Torten, Kuchen & Co.

etwa 35 Stück



gelingt leicht



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher Herz, 6er-Set
Ausstecher

Mürbeteig:

225 g Weizenmehl
150 g weiche Butter oder Margarine
75 g Puderzucker
1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-
Vanille-Extrakt
1 EL Milch

Zum Verzieren:

150 g Puderzucker
etwa 2 EL Wasser
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe
Zuckerdekor

Wie backe ich Buchstaben-Kekse?:

① Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen.

② Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit Ausstechern (evtl. vorher in Mehl drücken) Buchstaben und Herzen in verschiedenen Größen ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 10 - 12 Min.

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

- 4 **Verzieren:**
Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss in 3 Portionen teilen und mit Lebensmittelfarbe beliebig einfärben. Den Guss mit einem Messer auf den Buchstaben-Kekschen verstreichen. Zuckerdekor sofort darauf verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Plätzchen in einer gut schließenden Dose zwischen Backpapierlagen aufbewahren (etwa 2 Wochen).
- Der Guss kann auch mit Hilfe eines kleinen Spritzbeutels aufgetragen werden.
- Mit den Buchstaben-Kekschen kann man wunderbar die [Herztorte mit Schokoguss](#) verzieren.

