

Bunte Herbstkekse

Farbenfrohe Keks-Taler für Kinder

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

340 g Weizenmehl

150 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma (aus Rö.)

150 g weiche Butter oder
Margarine

2 Eier (Größe M)

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Außerdem:

Wasser

Dr. Oetker Zuckerstreusel

1 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 3/4 von dem Teig in Folie gewickelt mind. 30 Min kalt stellen. 1/4 Teig halbieren, eine Hälfte davon mit 1/2 TL gelber Speisefarbe sowie 5 Tropfen roter Speisefarbe färben. Übrige Teigportion mit 1/2 TL roter Speisefarbe verkneten. Eingefärbte Teige in Folie wickeln und ebenfalls kalt stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



- 3 Großes Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (Ø 8 cm) Taler ausstechen und auf das Blech legen. Gefärbte Teige etwa 3 mm dünn ausrollen und mit Ausstechern kleine Kürbisse oder Äpfel ausstechen. Mit etwas Wasser die Kürbisse und Äpfel auf die Taler kleben. Den Rand der Taler ebenfalls leicht mit Wasser bepinseln und in den bunten Zuckerstreuseln wälzen. Dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 16 - 18 Minuten

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Linien der Kürbisse können Sie mit einer Gabelspitze zeichnen.

