



Bunte Knusperkekse für Kinder

Knusprige Plätzchen zum Ausstechen für die Weihnachtsbäckerei mit Kindern

etwa 50 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher

Knetteig:

200 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (der Größe M)
100 g weiche Butter oder
Margarine

Außerdem:

1 gestr. TL Dr. Oetker Kakao

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
etwa 4 TL Wasser
Dr. Oetker Zuckerstreusel
bunte Mini-Schokolinsen
Dr. Oetker Dekor-Konfetti

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mische das Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Gib alle übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig.

3 Halbiere den Teig. Gib eine Teighälfte in die Rührschüssel und knete mit dem Mixer den gesiebten Kakao darunter.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Rolle jeweils den dunklen und den hellen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick aus.
- 5 Stich nun Plätzchen mit deinen Lieblings-Motiven aus und setze sie mit Hilfe eines Messers auf das Backblech. Schiebe das Blech in den Backofen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 11 Minuten

Ziehe die Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten.

6 Verzieren:

Verrühre Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss. Bestreiche die Plätzchen nach Wunsch mit dem Guss und bestreue sie mit bunten Zuckerstreuseln, Mini-Schokolinsen oder Dekor-Konfetti.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zuckerstreusel und Dekor-Konfetti können auch vor dem Backen aufgestreut werden.
- Wenn der Teig zu weich ist, lege ihn in Frischhaltefolie gewickelt mind. 30 Min. in den Kühlschrank.

