

Bunte Knusperkekse für Kinder

Diese knusprigen Ausstechplätzchen für Kinder eignen sich perfekt für die Weihnachtsbäckerei mit Kindern.

etwa 50 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher

Mürbeteig:

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

Außerdem:

1 TL Dr. Oetker Kakao

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
etwa 4 TL Wasser
Dr. Oetker Zuckerstreusel
Mini-Smarties®
Dr. Oetker Dekor-Konfetti

Wie mache ich leckere Bunte Knusperkekse?:

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 Mürbeteig zubereiten:

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 **Dunklen Mürbeteig zubereiten:**
Halbiere den Teig. Gib eine Teighälfte in die Rührschüssel und knete mit dem Mixer den gesiebten Kakao darunter.
- 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 Min.

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

- 6 **Knusperkekse verzieren:**
Verrühre Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss. Bestreiche die Ausstechplätzchen nach Wunsch mit dem Guss und bestreue sie mit bunten Zuckerstreuseln, Mini-Smarties® oder Dekor-Konfetti.

Tipps aus der Versuchsküche

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

