




# Bunte Raketen

Leckere bunte Plätzchen mit Kakao.

etwa 11 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Backpapier

### Mürbeteig:

300 g Weizenmehl  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g weiche Butter oder  
Margarine  
150 g Dr. Oetker Crème légère  
1 EL Dr. Oetker Kakao

### Zum Verzieren:

100 g Puderzucker  
etwa 2 EL Wasser  
Dr. Oetker Gebäckschmuck und  
Zuckerstreusel  
Lakritzkonfekt und -schnecken  
Dr. Oetker Zuckerschrift

## Wie backe ich bunte Raketen-Kekse?:

### 1 Vorbereiten:

Vorlage für die Rakete auf ein Blatt Papier abpausen und eine Schablone ausschneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



## ② Mürbeteig:

Alle Zutaten, außer dem Kakao, in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig halbieren. Die eine Teighälfte auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dünn ausrollen. Die Papierschablone auflegen, mit einem Messer etwa 5 Raketen ausschneiden und auf das Backblech legen. Unter den restlichen Teig den Kakao kneten. Dunklen Teig ebenfalls auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dünn ausrollen und mit Hilfe der Schablone etwa 6 Raketen ausschneiden. Raketen auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

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

## ③ Verzieren:

Puderzucker und Wasser zu einem streichfähigen Guss verrühren. Raketen damit bestreichen und nach Belieben mit Gebäckschmuck, Zuckerstreuseln, Lakritze und Zuckerschrift verzieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck kann max. 5 Tage im Voraus zubereitet werden.

