

Diamantkekse

Wunderschön und liebevoll dekorierte Ausstech-Plätzchen in Diamantform mit pastellfarbener Zuckerschrift.

etwa 70 Stück



gelingt leicht



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher etwa 6 cm, mit verschiedenen Motiven, z.B. Diamant

Mürbeteig:

400 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
250 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

200 g Puderzucker
etwa 3 EL Zitronensaft
Dr. Oetker Pastell Zuckerschrift

Wie backe ich Diamantkekse?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten, evtl. kurz auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Verschiedene Motive ausstechen oder Sechsecke ausschneiden. 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 Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss mit einem Messer auf den Plätzchen verstreichen und trocknen lassen. Die Plätzchen nach Belieben mit der Zuckerschrift verzieren und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Plätzchen in einer gut schließenden Dose zwischen Backpapierlagen aufbewahren (etwa 2 Wochen).
- Evtl. den Teig vor dem Ausrollen 30 Min. in den Kühlschrank legen.

