

Die Maus Kekse

Mit farbigem Zuckerguss dekorierte Kekse sind ein leckerer Snack für alle Maus-Fans.

16 - 20 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



© I. Schmitt-Menzel / Friedrich Streich
WDR mediagroup GmbH

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher Die Maus

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine
½ TL Dr. Oetker NATÜRLich Zitronenextrakt in Öl

Zum Verzieren:

300 g Puderzucker
4 - 5 EL lauwarmes Wasser
Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Wie backe ich farbenfrohe Maus-Kekse?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt etwa 30 Min. kalt stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

3 Plätzchen ausstechen:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 4 mm dünn ausrollen, mit den Ausstechern Maus-Motive ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

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

4 Verzieren:

Puderzucker in ein Schälchen sieben und mit 3 - 4 EL Wasser zu einem dickflüssigen Zuckerguss anrühren. Guss in verschiedene Schälchen verteilen. Dabei für die Mäuse etwa 1 EL Guss mit Kakao braun einfärben, und etwa 2 EL Guss mit oranger Lebensmittelfarbe einfärben. Den restlichen Guss nach gewünschter Farbanzahl verteilen und mit Lebensmittel- und Back- und Speisefarben anrühren. Da der Guss schnell fest wird, evtl. wieder 2 - 3 Tropfen Wasser zugeben.

- 5 Den spritzfähigen Guss in einen Spritzbeutel mit sehr kleiner Lochtülle oder ein Papierspritztütchen füllen. Zunächst die Konturen spritzen und anschließend die Flächen ausfüllen. Das fertige Farbelement etwas antrocknen lassen, bevor auf einem Keks mit der nächsten Farbe fortgefahren wird. Mausgesicht mit Zuckerschrift ausdekorieren. Alle Sendung mit der Maus Kekse gut trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Unter <https://www.oetker.de/tipps-wissenswertes/tipps-tricks/t/papierspritzueten-falten> gibt es eine Anleitung zum Falten von Papierspritztüten.
- Der fließfähige Guss lässt sich ganz einfach mit einem Zahnstocher oder Schaschlikspieß in die Ecken ziehen.
- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.