


Engelchen-Pie-Pops

Pie-Pops am Stiel mit Engels-Gesichtern

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Knetteig:

250 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
150 g weiche Butter oder Margarine
1 EL Milch

Füllung:

3 EL samtiger Aprikosen-Fruchtaufstrich
etwa 20 Holzspieße

Zum Verzieren:

etwa 20 Backoblaten (Ø 5 cm)
Dr. Oetker Zuckerschrift
Dr. Oetker Gebäckschmuck
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Minuten

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einem Teig verarbeiten.

3 Füllung:

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø etwa 5 cm) Taler ausstechen. Die Hälfte der Taler auf das Backblech legen und darauf mittig etwas Fruchtaufstrich verteilen. Übrigen Taler auflegen, den Rand festdrücken und jeweils einen Holzspieß durchschieben. Dann backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 12 Minuten



Kekse mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.

4 Verzieren:

Backblaten halbieren und an die Rückseite der Kekse als Flügel mit Zuckerschrift ankleben. Anschließend die Gesichter mit Zuckerschrift und Dekorschmuck verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Plätzchen können Sie auch mit Erdnusscreme füllen.
- Statt Engel können Sie verschiedene Motive, z. B. Schneemänner ausstechen.

