

Essbare "Buntstifte"

Buntstift-Kekse zur Einschulung backen: Diese essbaren Stifte versüßen die Einschulung und sind einfach gebacken.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

300 g Weizenmehl

125 g Puderzucker

100 g weiche Butter

50 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

1 Ei (Größe M)

1 Pr. Salz

½ RÖ. Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma

2 - 3 Tropfen Dr. Oetker Butter-
Vanille-Aroma (aus RÖ.)

Außerdem:

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Wie backe ich einfache Buntstift-Kekse?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa 1/3 des Teiges abnehmen und vierteln. Jedes Teigstück mit einer Speisefarbe, z. B. rot, grün, gelb oder blau einfärben. Alle Teigstücke zugedeckt mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Essbare Buntstifte formen:

Jedes gefärbte Teigstück auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer etwa 52 cm langen Rolle formen und jeweils in 3 gleich lange Stücke schneiden. Hellen Teig halbieren und jede Teighälfte zu einem Rechteck (etwa 30 x 17 cm) ausrollen. Jedes Rechteck in 6 kleinere Rechtecke (17 x 5 cm) schneiden. Nun je eine bunte Rolle an die lange Seite eines Rechtecks legen, so dass diese an einer kurzen Seite als "Buntstiftmine" etwas übersteht und in den hellen Teig einrollen (Abb.1). Die Rollen mit der Naht nach unten auf das Backblech legen und backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 17 Min.

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

4 Die bunten Spitzen ("Buntstiftminen") der Kekse mit einem kleinen Messer "anspitzen".