

Eulenkexse

Süß verzierte Plätzchen, mit und ohne Kakao.

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher rund (Ø 5 cm)
Ausstecher Blätter

Mürbeteig:

225 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine
1 EL Milch

Außerdem:

1 TL Dr. Oetker Kakao
1 TL Milch

Zum Verzieren:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
250 g Puderzucker
etwa 4 EL Wasser
Dr. Oetker Zuckerschrift

Wie backe ich Eulenkexse?:

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 Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges zu einer Kugel formen. Den restlichen Teig mit Kakao und Milch verkneten und zu einer Kugel formen. Teige jeweils auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Aus dem hellen Teig mit dem runden Ausstecher (Ø 6 cm) große Taler und mit dem Blätterausstecher Blätter ausstechen, auf das Backblech legen und backen. Aus dem dunklen Teig mit dem runden Ausstecher (Ø 5 cm) kleinere Taler ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.



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

3 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die dunklen Kekse damit überziehen. Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine sehr kleine Ecke abschneiden und die hellen runden Kekse so überziehen, dass Augen frei bleiben. Auch einige Blätter mit dem Guss verzieren. Mit der Zuckerschrift die Eulen und Blätter ausdekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- In einer gut schließenden Dose können die Kekse etwa 1 Woche aufbewahrt werden.

