

Gebäck-4-Falt

Mürbe Kekse mit Müsli, Edel-Kuvertüre, Salz-Erdnüssen und Kokos-Orange

etwa 120 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

350 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
200 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (der Größe M)

Müsli-Taler:

60 g Dr. Oetker Vitalis Knuspermüsli

Schoko-Taler:

50 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Erdnuss-Taler:

30 g gesalzene Erdnusskerne
25 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

Kokos-Orangen-Taler:

30 g Kokosraspel
1 EL Zucker
1 EL Orangenlikör oder Orangensaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Vorbereiten:

Für die verschiedenen Sorten Müsli, Kuvertüre und Erdnüsse jeweils separat grob hacken.

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in 4 gleich große Portionen teilen.

3 Keksvarianten:

Ein Teigviertel mit Müsli, ein Viertel mit Kuvertüre und Vanille-Zucker sowie ein Viertel mit Erdnüssen und Schoko-Tröpfchen verkneten. Kokosraspel, Zucker, Likör, Finesse und Pistazien mit der letzten Teigportion verkneten. Alle Teigportionen zu gut 20 cm langen Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Std. in den Kühlschrank legen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

- 5 Rollen jeweils in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 10 - 12 Minuten

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

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 3 Wochen aufbewahren.
- Nach Belieben kann man nur ausgewählte Kekssorten zubereiten, dann die geschmacksgebenden Zutaten entsprechend erhöhen.

