

Gebäck-4-Falt

Schnell und einfach gemachte Rollen-Kekse mit Müsli, Edel-Kuvertüre, Salz-Erdnüssen und Kokos-Orange.

etwa 120 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Wie mache ich Rollenkekse in möglichst vielen Varianten?:

1 Vorbereiten:

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

2 Mürbeteig zubereiten:

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 4 verschiedene Keksteig-Rollen:

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.

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

350 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

200 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (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



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 Min.

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.

