

Gemüsegesichter-Kekse

Lustige Plätzchen zu Halloween.

etwa 40 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
75 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)
1 EL Wasser

Guss:

150 g Puderzucker
2 EL Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, z. B. Rot, Gelb und Grün
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

Wie backe ich Gemüsegesichter-Kekse?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dünn ausrollen. Mit den Ausstechern beliebige Gemüseotive ausstechen (Abb. 1). Plätzchen auf das Backblech legen und backen.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 11 Min.

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

3 Guss:

Puderzucker in eine Schale sieben und mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss in 3 Portionen teilen und jeweils mit roter, gelber und grüner Back- & Speisefarbe einfärben. Kekse beliebig mit dem Zuckerguss verzieren. Mit Hilfe der Zuckerschrift den Keksen Gruselgesichter aufmalen (Abb. 2).

