

Hundegesichter-Kekse

Niedliche Plätzchen ganz einfach gemacht mit hellem und dunklem Teig.

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Mürbeteig:
250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:
1 EL Dr. Oetker Kakao

Zum Verzieren:
Dr. Oetker Dekor-Konfetti

Wie backe ich Hundegesichter-Kekse?:

1 Mürbeteig:

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. Unter eine Hälfte des Teiges Kakao kneten.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Hellen und dunklen Teig jeweils getrennt auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Aus beiden Teigen jeweils etwa 20 Herzen (etwa 5,5 cm) ausstechen und jeweils die Hälfte auf das Backblech legen. Die übrigen Herzen halbieren, umgekehrt an die Herzen legen und leicht andrücken, so dass Ohren entstehen. Aus den Teigresten Schnauzen und Augen formen, auf die Plätzchen legen und mit Konfetti dekorieren.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist in gut schließenden Dosen etwa 3 Wochen haltbar.
- Sollte der Teig zu weich sein, ihn eine Zeit lang in den Kühlschrank stellen.

