



Keks-Topper für Torten

Cake-Topper mit Orangen-Geschmack zur Verzierung von Torten

etwa 15 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

100 g Weizenmehl
2 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g weiche Butter oder
Margarine
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 TL Milch

Außerdem:

etwa 1 EL Milch
Holzspieße

Zum Verzieren:

etwa 50 g Puderzucker
2 TL Zitronensaft oder Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, rot
Dr. Oetker Zuckerschrift
Zuckerdekor

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Knetteig:

Zutaten in einen Rührbecher geben und mit einem Mixer (Knethaken) auf mittlerer Stufe zu einem Teig verarbeiten. Diesen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dünn ausrollen. Mit einem beliebigen Ausstecher Motive, z. B. Herzen ausstechen. Diese dünn mit Milch bestreichen und überlappend, leicht angedrückt auf das Backblech legen. Links und rechts 2 Holzspieße vorsichtig unten einschieben und backen. Oder die Spieße auf die Herzen legen und jeweils mit einem weiteren Herz bedecken (Abb. 1).



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 14 Minuten



Plätzchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ Verzieren:

Puderzucker mit Zitronensaft oder Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und mit roter Speisefarbe in beliebige Rottöne färben. Plätzchen nach Belieben mit dem Guss bestreichen und Dekorartikeln verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Topper etwa 1 Woche aufbewahren.
- Nach Belieben weitere Herzen ausstechen, mit einem Loch versehen und später verziert an den Tortenrand kleben. Nach Belieben weitere Figuren ausstechen und verzieren.

