



Kekse am Stiel

Kekse mit Orangengeschmack und Kuvertüre fix.

etwa 30 Stück  gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Eier (Größe M)
75 g weiche Butter oder Margarine
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

Außerdem:

etwa 30 Holzspieße

Zum Verzieren:

etwa 150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Vollmilch
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Wie backe ich Kekse am Stiel?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °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 einer leicht bemehlter Arbeitsfläche 1/2 cm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher Taler (Ø etwa 5 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. Holzspieße vorsichtig seitlich in die Teigtaler schieben und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 14 Min.



Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Kuvertüre und Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Plätzchen zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, auf Backpapier legen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse am Stiel etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Statt die Kekse in Kuvertüre zu tauchen, können diese auch besprenkelt werden.
- Für einen besonders schönen Glanz beachten Sie die Hinweise der Kuvertüre fix Packung.

