





Kekslollis und Schokokekse für Kinder

Gebackene Lollis und schokoladige Plätzchen für Kinder zu Weihnachten

etwa 60 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Knetteig:

200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
100 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
1 Ei (der Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch
etwa 20 Holzspieße

Zum Verzieren:

etwa 1 EL Milch
Dr. Oetker Gebäckschmuck ,
Zuckerstreusel, Dekor-Konfetti

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

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

2 Knetteig:

Mische das Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Gib die übrigen Zutaten für den Teig hinzu und verknete alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig. Halbiere den Teig und stelle eine Portion zwischenzeitlich kalt.

3 Schokokekse:

Knete die Raspelschokolade kurz unter eine Teighälfte. Forme eine etwa 30 cm lange Rolle und stelle diese 1 Std. in den Kühlschrank.



4 Kekslollis:

Lege die Holzspieße mit Abstand auf das Backblech. Rolle den hellen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 1/2 cm dick aus. Stich beliebige, nicht zu kleine (mind. 6 cm) Motive aus und lege sie auf die Holzspieße und drücke das Plätzchen leicht an. (Sollte der Teig kleben, stelle ihn nochmal kurz kalt.) Bepinsel die Plätzchen mit Milch und streue den Zuckerdekor darüber. Schiebe das Backblech in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten

Ziehe die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten.

- 5** Nimm die Rolle aus dem Kühlschrank und schneide etwa 1/2 cm dicke Scheiben davon ab. Lege die Plätzchen auf das Backblech und schiebe es in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten

Ziehe die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Plätzchen können in fest schließenden Dosen etwa 3 Wochen aufbewahrt werden.

