

Kirmesherzen für Kinder

Ausgestochene Plätzchen zum Dekorieren nach Lust und Laune

etwa 8 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette 2 Backbleche und belege sie mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

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

2 Knetteig:

Mische Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig.

Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Knetteig:

220 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Kakao
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
175 g weiche Butter oder Margarine

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift
Dr. Oetker Zuckerstreusel
bunter Gebäckschmuck
buntes Geschenkband



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Rolle den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1 cm dick aus. Stich mit Herzausstechern Motive in 2 Größen aus. Stich für das Geschenkband mit einem Holzstäbchen 1 Loch in jedes Herz. Lege die Herzen auf die Backbleche und backe wie angegeben.

Backzeit: etwa 20 Minuten

- 4 Nach dem Backen ziehst du die Herzen vorsichtig mit dem Backpapier vom Blech und lässt sie auf einem Kuchenrost erkalten.

5 **Verzieren:**

Verziere die Kirmesherzen mit der Zuckerschrift und "klebe" Streusel und Gebäckschmuck auf. Ziehe jeweils ein Geschenkband durch die Löcher.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn nur 1 Backblech vorhanden ist, kannst du die übrigen Kirmesherzen auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehe dann einfach das Backpapier auf das Backblech.

