

Kleeblatt-Kekse

Diese süßen Kleeblatt-Kekse aus Mürbeteig mit Karotten sind schnell gebacken und schmecken knusprig lecker - Kleine Glücksbringer Kleeblatt Plätzchen.

etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

70 g Möhren

250 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

100 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

50 g kernige Haferflocken

Guss:

100 g Puderzucker

4 - 5 TL Zitronensaft

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe grün

Wie backe ich Kleeblatt-Kekse?:

① Vorbereiten:

Möhre schälen und fein raspeln. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

② Mürbeteig zubereiten:

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, anschließend zu einer Kugel formen. Den Teig etwa ½ cm dick auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem Ausstecher Kleeblätter (Ø etwa 5 cm) ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Guss anrühren:

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem Guss verrühren und mit Speisefarbe grün einfärben. Die Kleeblatt-Kekse damit bestreichen und Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 2 Wochen aufbewahren.

