

Muttertagskekse

Süße Doppeldecker mit einem Herz aus Marzipan und einer lieben Botschaft für Mama

etwa 35 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

275 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

150 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (der Größe M)

Außerdem:

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot

1 Stempel-Ausstecher mit Buchstaben

Füllung:

etwa 150 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

Puderzucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, rot

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belgen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

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. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz verkneten. Dann etwas rote Speisefarbe in Tropfen auf dem Teig verteilen, Teig leicht durchkneten, so dass er marmoriert ist. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Herzen (etwa 4 cm) ausstechen. Übrigen Teig zu einem einheitlichen rosa Teig verkneten, erneut ausrollen und ebenfalls Herzen ausstechen. Mit den Stempel-Ausstechern nach Belieben Worte oder Botschaften, z. B. Mama fest eindrücken. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten



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

3 Füllung:

Marzipan mit Puderzucker verkneten, mit Speisefarbe rot einfärben. Dann zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und in gleicher Größe, aber halber Anzahl der Kekse Herzen ausstechen. Ein Marzipanherz zwischen 2 Herzkekse legen, dabei darauf achten, dass die Botschaften jeweils nach außen zeigen. Leicht andrücken.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 1 Woche aufbewahren.

