

Osterei-Puzzle-Kekse

Zweifarbige Mürbeteig-Plätzchen.

etwa 25 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Ausstecher Ei mit Motiv, Hase und Tulpe, 2-tlg.
Backpapier

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine
1 EL Milch

Außerdem:

10 g Dr. Oetker Kakao
1 TL Milch

Wie backt man Osterei-Puzzle-Kekse?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Streusel halbieren. Eine Portion zu einem glatten Teig verkneten. Zweite Portion mit Kakao und Milch verkneten. Die Teige in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Jede Teigportion auf leicht bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit den Ausstechern von jedem Motiv aus jedem Teig gleich viele ausstechen. Nach Belieben die ausgestochenen Motive getrennt auf das Backblech legen oder kombinieren, indem man das kleine Motiv (Hase oder Blume) einer Farbe auf das Backblech legt und das Ei von der anderen Farbe darum legt. Dabei mit dem Messerrücken vom Rand her die Teige vorsichtig zusammenschieben. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Damit die Plätzchen gleichmäßig werden, können Sie Ausrollhölzer verwenden.
- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 3 Wochen aufbewahren

