

Osterkekse am Stiel

Mit Marzipan oder Schokolade gefüllte Kekse zu Ostern

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Backpapier

Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

1 Ei (der Größe M)

125 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

etwa 1 Pck. Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

Zum Verzieren:

etwa 1 Pck. Dr. Oetker Fix und Fertig Zuckerguss Classic

Dr. Oetker Gebäckschmuck

Schokoladenstreusel

Dr. Oetker Zuckerschrift mit

Schokoladen-Geschmack

Außerdem:

etwa 40 Holzspieße

etwa 40 Holzspieße

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Finesse, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten.

3 Füllung:

Marzipan zu einer Rolle formen, in etwa 18 gleich große Stücke schneiden und diese zu Kugeln formen.



- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen, mit Ausstechern beliebige Ostermotive (Ø etwa 5,5 cm) ausstechen. **Hinweis:** Jedes Motiv muss doppelt sein, da die Plätzchen gefüllt werden. Plätzchen auf das Backblech legen und jeweils einen Holzspieß mind. 2 cm auf den Teig legen. Dabei darauf achten, dass die Holzspieße sich auf dem Blech nicht berühren. Auf etwa 20 Plätzchen mittig die vorbereiteten Marzipankugeln legen, auf die anderen die Schoko-Tröpfchen verteilen und leicht andrücken. Ein Plätzchen mit dem selben Motiv auflegen, die Seiten leicht andrücken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 13 Min.

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

5 Verzieren:

Zuckerguss nach Packungsanleitung durchkneten und in ein Schälchen umfüllen. Kekse mit Hilfe eines Backpinsels mit dem Guss bestreichen und beliebig mit Gebäckschmuck, Schokostreuseln und Zuckerschrift verzieren und trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die Füllung können auch getrocknete Früchte, z. B. Aprikosen, Pflaumen, Cranberrys verwendet werden; diese dann klein schneiden.
- Um die Kekse gleichmäßig auszurollen, können Sie auch Ausrollhölzer (3 mm) verwenden.
- In gut schließenden Dosen kann das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.

