






# Pumpernickel-Kekse

Ein süßes Kleingebäck mit Schwarzbrot

etwa 120 Stück    gelingt leicht ● bis 60 Minuten

## 1 Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit etwas Mehl bestreuen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und portionsweise etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø 4 cm) Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Eigelb mit Milch verquirlen, Plätzchen damit bestreichen und Hagelzucker aufstreuen. Das Blech in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und erkalten lassen.

## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
runder Ausstecher , Ø 4 cm

### Knetteig:

250 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (der Größe M)  
125 g weiche Butter oder Margarine  
200 g Pumpernickel

### Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)  
2 EL Milch  
75 g Hagelzucker

