

Schwarze und weiße Stempel-Kekse

Knusprige Motiv-Plätzchen für Kinder.

etwa 40 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
150 g weiche Margarine oder Butter

Außerdem:

Model für Kekse oder 3D Stempel
10 g Dr. Oetker Kakao

Wie backe ich schwarze und weiße Stempel-Kekse?:

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette das Backblech und belege es mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

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

2 Mürbeteig:

Mische das Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Gib alle übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig.

3 Verknete den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz mit den Händen und halbiere ihn.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Unter eine Teighälfte knetest du gleichmäßig den gesiebten Kakao. Forme beide Hälften zu einer Rolle und teile sie jeweils in etwa 20 gleich große Stücke. Forme jedes Stück zu einer Kugel. Tauche das Model in etwas Mehl, klopfe es vorsichtig ab und drücke den Teig in die gemahlte Form. Klopfe das Plätzchen aus dem Model und lege es auf die vorbereiteten Backbleche. Wenn ein Backblech vollständig mit Plätzchen belegt ist, schiebe es in den Ofen und backe sie.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 16 Min.

- 5 Nach dem Backen ziehst du das Gebäck vorsichtig mit dem Backpapier vom Blech und lässt es auf der Arbeitsfläche erkalten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn nur 1 Backblech vorhanden ist, kannst du die übrigen Plätzchen auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehe dann einfach das Backpapier auf das Backblech.
- Wenn du keine Stempel-Ausstecher hast, kannst du den Teig ausrollen und mit anderen Ausstechern, beliebige Motive ausstechen; die Backzeit beträgt dann nur etwa 12 Min.

