

Sommer Kekse

Mit diesem Rezept lassen sich ganz einfach knusprige Sommer Kekse backen mit einer leckeren Eiskaffee-Note und weißer Schokolade.

etwa 65 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine

150 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

½ TL Salz

2 Eier (Größe M)

300 g Weizenmehl

1 TL Dr. Oetker Natron

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

2 EL Milch

Außerdem:

6 TL Instant-Eiskaffeepulver

75 g weiße Schokolade

1 EL Milch

Zum Verzieren:

25 g weiße Schokolade

Wie backe ich Sommer Kekse?:

① Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

② Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Natron und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- ③ Schokolade grob hacken und unter die Hälfte des Teiges rühren. Eiskaffeepulver und Milch unter die andere Hälfte rühren. Mit einem Teelöffel für jedes Plätzchen jeweils von beiden Teigen zusammen walnussgroße Portionen (etwa 1/2 TL pro Teig) abstechen. Mit Hilfe eines weiteren Teelöffels mit Abstand auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 8 Min.

Kekse mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- ④ **Verzieren:**
Schokolade grob zerkleinern, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und diesen gut verschließen. Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, eine kleine Ecke abschneiden und die Kekse damit verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kekse sollen sich nach dem Backen noch etwas weich anfühlen.
- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 2 Wochen aufbewahren.

