

# Süße Keksanhänger

Knusprige Tassen-Kekse

etwa 40 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Ausstecher für Tassenkekse

### Knetteig:

200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Vanille-Mandel  
125 g Zucker  
3 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)  
1 Ei (der Größe M)  
125 g weiche Butter oder Margarine

### Zum Verzieren:

100 g Puderzucker  
etwa 3 TL Wasser  
Zuckerperlen  
Dr. Oetker Zuckerstreusel  
Dr. Oetker Dekor-Konfetti Süßigkeiten, z. B. Schokoladenzahlen, -blätter und/oder Mini-Fruchtgummiherzen

## 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. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 6 mm dick ausrollen. Kekse mit den Ausstechern ausstechen und auf das Backblech legen. Übrigen Teig erneut verkneten, ausrollen und Kekse ausstechen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

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

**3** Verzieren:

Pudrzucker sieben und mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Kekse mit Zuckerguss, -perlen, -streusel, Dekor-Konfetti, Schokoladenzahlen, Schokoladenblätter und/oder Mini-Fruchtgummiherzen dekorativ verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Mit dem Guss Namen auf die Kekse spritzen und als Namensschild an die Kaffeetasse "hängen".
- Schön sehen die süßen Keksanhänger auch als weitere Dekoration auf dem Kuchenbuffet aus.