

# Surprise-Inside-Blüten

Überraschungskexse süß verziert

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

## Knetteig:

250 g Weizenmehl  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
200 g weiche Butter oder  
Margarine  
1 Ei (der Größe M)  
100 g Dr. Oetker gemahlene  
Mandeln

## Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Weiß  
etwa 50 g bunte Mini-  
Schokolinsen  
Dr. Oetker Dekor-Schmetterlinge

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Knetteig:

Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 4 mm dünn ausrollen. Mit Ausstechern Blüten (Ø etwa 6 cm) ausstechen. Aus der Hälfte der Blüten mit einem kleinen runden Ausstecher oder einer großen Lochtülle die Mitte ausstechen. Die Blüten auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: 8 - 10 Minuten**

Die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### 3 Verzieren:

Kuvertüre hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, fest verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Von dem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden. Einen Klecks Kuvertüre auf den Rand von einem Blütenplätzchen geben und eine Blüte mit Loch daraufsetzen. Auf diesen ebenfalls einen Klecks Kuvertüre geben und einen zweiten Keks mit Loch daraufsetzen. In die Mitte Schokolinsen und Dekor-Schmetterlinge füllen und einen weiteren Blütenkeks ohne Loch mit einem Klecks Kuvertüre aufsetzen. Die Blütenblätter mit geschmolzener Kuvertüre nachzeichnen und mit Schokolinsen und Dekor-Schmetterlingen verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kekse können etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.