



Surprise-Inside-Blüten

Überraschungsekse 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 (Größe M)
100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre
Weiß
etwa 50 g Mini-Smarties®
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 Min.

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 Smarties® und Dekor-Schmetterlingen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kekse können etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.