

Tannenbaum-Kekse

Diese mürben Tannenbaum-Kekse schmecken lecker nach Schokolade und sehen mit den Augen einfach niedlich aus.

etwa 40 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Schokolade

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

125 g weiche Butter oder Margarine

Zum Verzieren:

150 g Puderzucker

etwa 2 EL Zitronensaft oder Wasser

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, grün und blau

2 Pck. Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen

Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

Wie backe ich niedliche Tannenbaum-Kekse?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.



3 Mürbeteig ausstechen und backen:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Verschieden große Tannenbäume ausstechen. Tannenbäume auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 9 Min.

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

4 Tannenbaum-Kekse verzieren:

Puderrucker sieben und mit dem Zitronensaft oder Wasser nach und nach zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Puderruckerguss mit grüner und wenig blauer Speisefarbe einfärben. Die Tannenbaum-Kekse mit dem Guss bestreichen und auf den größeren Tannenbäumen sofort die Zuckeraugen befestigen. Puderruckerguss trocknen lassen. Mit Zuckerschrift Münder und auf den kleinen Tannenbäumen Augen aufmalen. Die Zuckerschrift ebenfalls fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt kleine Tannenbäume auszustechn, aus dem Mürbeteig Dreiecke schneiden. Hierfür den Mürbeteig zu einem etwa 7 cm breiten Streifen ausrollen, die Kanten gerade schneiden und mit einem Messer spitze Dreiecke schneiden. Dreiecke auf das Backblech legen und wie beschrieben backen.
- Vor dem Verpacken die Zuckerschrift gut trocknen lassen (etwa 1 Std.) und die Plätzchen in einer Dose zwischen Backpapierlagen lagern.
- Evtl. den Mürbeteig vor dem Ausrollen in den Kühlschrank legen.

