

# Tassenkekse

Knusprige Plätzchen mit verschiedenen Motiven und Dekorationen für die Tasse.

60 - 80 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Ausstecher Tassenkekse

### Mürbeteig:

250 g Weizenmehl  
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
125 g weiche Butter oder Margarine  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

## 1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Gustin und 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 der Arbeitsfläche noch einmal durchkneten, zu einer Rolle formen und abgedeckt etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen.

## 2 Backblech vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

#### 3 Tassenkekse ausstechen:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen. Ein Probe-Plätzchen ausstechen und backen, um die Öffnung für den gewünschten Tassenrand anzupassen. Kekse mit den Ausstechern ausstechen und auf das Backblech legen, gegebenenfalls die Öffnung korrigieren. Das Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 8 Min.**

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

#### 4 Tassenkekse verzieren:

Die Kekse nach Belieben mit Puderzucker, Kakao oder weißer Zuckerschrift dekorieren.

##### Tipps aus der Versuchsküche

- Mit der Zuckerschrift Namen auf die Kekse spritzen und als Platzkarte verwenden.
- In einer Dose lassen sich die Kekse bis zu 2 Wochen aufbewahren.
- Wenn die Plätzchen nicht verziert werden, diese vor dem Backen mit verquirltem Eigelb bestreichen.
- Für Häschen-Tassenkekse den Teig nur 3 mm dick ausrollen, für Hasenohr-Tassenkekse den Teig 5 mm dick ausrollen, dementsprechend die Backzeit anpassen.