

# Winterliche Pullover-Kekse

Ugly-Sweater-Cookies - geniale Plätzchen mit Pullover-Ausstecher ausgestochen und mit Fondant verziert. Ein Hit auf jeder Ugly-Sweater-Party

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

1 Ausstecher-Set „Ugly Christmas Sweater“, 3 tlg.

### Knetteig:

200 g Weizenmehl

2 Msp. Dr. Oetker Original Backin

1 TL Dr. Oetker Kakao

75 g weiche Butter oder  
Margarine

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

1 Ei (der Größe M)

2 TL Milch

1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

### Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant  
Rot

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
, grün

Puderzucker

200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant  
Weiß

Dr. Oetker Zuckerschrift

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

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

## 3 Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick ausrollen und etwa 18 Pullover ausstechen. Motive auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**



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

#### ④ Verzieren:

100 g weißen Fondant mit grüner Speisefarbe und Puderzucker verkneten. Fondant jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen. Von jeder Fondantsorte etwa 6 Pullover ausstechen und auf die Plätzchen legen, dabei leicht andrücken. Aus den Fondantresten Elche und Tannenbäume ausstechen und bunt gemischt auf die Plätzchen verteilen. Mit den Zuckerschriften ankleben und verzieren. Nach Belieben mit weiteren Dekorartikeln verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn die Pullover nicht mit Fondant "eingekleidet" werden, diese natur belassen und mit Modellierwerkzeugen verzieren.
- In gut schließenden Dosen kann man das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahren, dabei berücksichtigen, dass die Zuckerschrift getrocknet ist.

