

Winterliche Pullover-Kekse

Weihnachtliche Pullover Plätzchen mit Pullover-Ausstecher ausgestochen und mit Fondant und Zuckerguss verziert.

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backblech
Backpapier
Ausstecher 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 (Größe M)
2 TL Milch
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale

Zum Verzieren:

300 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
grün, rot
Puderzucker
Dr. Oetker Zuckerschrift

Wie backe ich leckere Pullover-Kekse?:

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 Min.



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

4 Verzieren:

Jeweils 100 g weißen Fondant mit grüner und mit roter 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 Pullover-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.

