

Badeanzüge & Bikinis

16 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

200 g glattes Mehl
70 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
140 g kalte Butter

Zum Aprikotieren:

80 g Marillenmarmelade
3 EL Wasser

Eiweiß-Spritzglasur:

1 Eiklar (Größe M)
200 g gesiebter Puderzucker
1 KL Zitronensaft
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor Super Girl
Dr. Oetker Streudekor Super Hero
Dr. Oetker Streudekor Party Mix
Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix

1 Mürbteig:

Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Badeanzüge und Badehosen ausstechen oder mithilfe einer Schablone ausschneiden und auf ein leicht befettetes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heissluft 170 °C
Backzeit: etwa 9 Minuten

3 Zum Aprikotieren:

Marmelade mit Wasser aufkochen und die erkalteten Kekse damit bestreichen.

④ Eiweiß-Spritzglasur:

Für die Spritzglasur Eiklar mit Puderzucker zu dickflüssiger Konsistenz verrühren und den Zitronensaft kurz einrühren. Die Spritzglasur mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben.

⑤ Zum Dekorieren:

Wenn die Aprikotur auf den Kekse angezogen ist, die Spritzglasur aufstreichen oder aufspritzen. Die Kekse mit Streudekor zu Badeanzügen, Bikinis und Badehosen dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Shorts für Männer mithilfe einer Schablone ausschneiden.