

Bibelkekse

ca. 35 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und auf ein leicht bemehltes Backblech legen.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

4 Füllung:

Für die Füllung die Zutaten glatt rühren. Die erkalteten Kekse mit der Füllung zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.

5 Die Kekse beliebig in Glasur tunken und bis zum Verzehr kühl aufbewahren.

Zutaten:

Mürbteig:

250 g glattes Mehl

1 KL Dr. Oetker Backpulver

Zimt

Kardamom

Gewürznelkenpulver

1 Messerspitze Koriander

1 Prise Salz

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

25 g gesiebter Staubzucker

1 Ei (Größe M)

20 g weiche Butter

Füllung:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

Saft von 1/2 Orange

3 EL Orangenlikör (z.B. Cointreau®)

2 EL Rum

Glasur und zum Bestreuen:

Staubzucker

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur

Kakao (1 Becher)