

Blitzkekse

ca. 50 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Spezialmasse:

150 g zerbröselte, ungefüllte Kekse nach Wahl
100 g zerbröselte Eiswaffeln
100 g geriebene Nüsse nach Wahl
70 g Zucker
400 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Vollmilch-Geschmack

Zum Tunken und Bestreuen:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Spezialmasse:

Für die Masse die Glasur nach Packungsanleitung erwärmen. Die Kekse mit den übrigen Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) kurz zu einem weichen Teig verkneten.

2 Einen Backrahmen (18 x 25 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. 1 Std. kalt stellen.

3 Zum Tunken und Bestreuen:

Die erstarrte Masse in beliebige Stücke schneiden. Die Stücke in der erwärmten Glasur tunken und mit Pistazien bestreuen.

4 Die Kekse kühl aufbewahren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Haben Sie von einer Kekssorte zu viel, verwenden Sie diese doch für das Blitzkekse-Rezept.