

# Drip-Cake-Kekse

25 Stück



etwas Übung erforderlich

● up to 60 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

200 g glattes Mehl  
½ gestr. KL Dr. Oetker  
Backpulver  
50 g geriebene Mandeln  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma  
Bittermandel  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
100 g weiche Butter  
1 EL Milch

### Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Fix  
Zartbitter  
Dr. Oetker Streusel mit  
Fruchtgeschmack  
Dr. Oetker Winter Streu Dekor  
(zur Saison erhältlich)

## 1 Mürbteig:

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

- 2 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Je 25 verschieden große runde Kekse (z. B. 2,5 cm, 3 cm, 4 cm Ø) ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heissluft 180 °C**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**

- 3 Den Backvorgang mit den übrigen Keksen wiederholen.

#### ④ Zum Verzieren:

Kleine Kuvertüre-Kleckse mithilfe eines Kaffeelöffels so auf die großen Kekse geben, dass am Rand Tröpfchen überquellen. Die mittleren Kekse daraufgeben und den Vorgang mit der Kuvertüre wiederholen. Oben die kleinen Kekse daraufgeben und kurz vor Festwerden der Kuvertüre mit Streusel und Streudekor beliebig verzieren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen sind die Kekse ca. 3 Wochen haltbar.
- Am besten immer die Kekse der gleichen Größe gleichzeitig backen, damit diese gleichmäßig braun werden.