

Engelchen-Pie-Pops

20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 75 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

20 Holzspieße

Mürbteig:

250 g glattes Mehl

½ gestr. KL Dr. Oetker

Backpulver

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

150 g weiche Butter

1 EL Milch

Füllung:

3 EL Marillenmarmelade

Zum Verzieren:

20 Backblaten (Ø 5 cm)

Dr. Oetker Zuckerschrift weiß

Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

Dr. Oetker Streudekor Super Girl

1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und 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 Füllung:

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Scheiben (ca. 5 cm Ø) ausstechen. Die Hälfte der Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mittig etwas Marmelade darauf verteilen und die Holzspieße auflegen.

3 Die übrigen Scheiben darauflegen und den Rand festdrücken.

4 Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

5 Zum Verzieren:

Die Backplatten halbieren und an den Rückseiten der Kekse mit Zuckerschrift als Flügel ankleben. Die Kekse mit Zuckerschrift und Streudekor zu Gesichtern verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Rand der unbackenen Scheiben mit versprudelmtem Eiklar bestreichen.