

Hunde-Gesichter aus Mürbteig

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

250 g gesiebtes glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter

Für den dunklen Mürbteig:

2 EL gesiebter Backkakao

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Streudekor Party Mix

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. Den Teig halbieren. Eine Hälfte in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Dunkler Mürbteig:

Für den dunklen Mürbteig den Kakao unter die zweite Teig-Hälfte kneten und ebenfalls in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

3 Die Teige nacheinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Je ca. 20 Herzen (ca. 5,5 cm Ø) ausstechen und je die Hälfte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

4 Die übrigen Herzen halbieren und umgekehrt an die ganzen Herzen anlegen und leicht andrücken, so dass Ohren entstehen.

5 Verzieren:

Aus den Teigresten und dem Streudekor Nasen, Augen und Mund formen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

