

Keks-Adventskalender

ca. 24 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ ☾ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Für das Backblech:

- 1 Backblech
- 8 Ausstecher nach Wahl

Lebkuchenteig:

- 100 g Honig
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 40 g Butter
- 170 g glattes Mehl
- 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 1 KL Lebkuchengewürz

Zum Verzieren:

- 200 g gesiebter Staubzucker
- 1 Eiklar (Größe M)
- 1 KL Zitronensaft
- Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

Wie backe ich Adventskalender aus Keksen?:

① Lebkuchenteig zubereiten:

Für den Teig Honig mit Zucker, Vanillin Zucker und Butter unter Rühren erhitzen, bis sich die Zutaten gelöst haben. Die Sirup-Masse in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen.

Mehl mit Backpulver und Lebkuchengewürz vermischen, zur Fett-Zucker-Masse geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Den Lebkuchenteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit den Ausstechern verschiedene Motive ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: 8 - 10 Minuten

② Eiweiß-Spritzglasur:

Das Eiklar mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen, den Staubzucker nach und nach dazugeben und zu dickflüssiger Konsistenz glatt rühren. Die Spritzglasur in ein Spritztütchen geben. Die Kekse mit Glasur beliebig verzieren und jedes Keks mit einer Zahl von 1 - 24 beschriften. Die Kekse vor dem Festwerden der Glasur mit Streudekor beliebig verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Um die Adventkalender-Zahlen als Baumschmuck zu verwenden, vor dem Backen mit einem Strohhalm Löcher in die Kekse stechen.
- In gut schließenden Dosen sind die Kekse ca. 4 Wochen haltbar.