

Mumien-Kekse

14 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Dinkel-Mürbteig:

230 g Dinkelmehl
½ KL Dr. Oetker Natron
80 g gesiebter Staubzucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
1 Prise Salz
150 g kalte Butter
1 Ei (Größe M)

Zum Bestreichen:

180 g heiße Marmelade nach Wahl

Mumien-Wickel:

1 Beutel Dr. Oetker Schlagschaum
(1/2 Pkg.)
⅛ l Milch

Zum Aufspritzen:

Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben

1 Dinkel-Mürbteig:

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

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Mit einem Lebkuchenmann-Ausstecher (ca. 12 cm Ø) 14 Stück ausstechen und auf zwei leicht befettete Backbleche geben.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 8 Minuten

3 Den Backvorgang mit dem zweiten Blech wiederholen.

4 Zum Bestreichen:

Die erkalteten Kekse mit Marmelade bestreichen.



5 Mumien-Wickel:

Schlagschaumpulver mit Milch nach Packungsanleitung aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit Blattspritztülle füllen und Mumien-Wickel auf die Kekse spritzen und dabei Augen und Mund aussparen.

6 Zum Aufspritzen:

Mit Zuckerschrift Augen und Mund aufspritzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Hat man keine Blattspritztülle zur Verfügung, einen Einwegspritzbeutel an der Spitze v-förmig einschneiden.

