




Pinienzapfen

ca. 50 Stück    etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

150 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
100 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 EL Milch
50 g gehackte Pinienkerne

Zum Bestreuen:

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

- 1** 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 in Frischhaltefolie ca. 40 Min. kalt stellen.
- 2** Aus haselnussgroßen Teigstücken Ovale formen. In die Teigovale mit einer Küchenschere links und rechts einige Zacken einschneiden.
- 3** **Zum Bestreuen:**
Die Pinienzapfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Vanillin-Zucker bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 10 Minuten