

# Plattfüße

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

250 g glattes Mehl  
1 KL Dr. Oetker Backpulver  
70 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
180 g weiche Butter  
2 EL Milch

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Dotter (Größe M)  
1 EL Milch  
Dr. Oetker Hagelzucker  
geriebene Nüsse nach Wahl

### Zum Verzieren:

1 EL heißes Wasser  
gesiebter Staubzucker  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

## 1 Mürbteig:

Für den Teig 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. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Füßchen ausstechen. Die Füßchen auf ein leicht bemehltes Backblech geben.

## 3 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Dotter mit Milch verrühren und die Füßchen damit bestreichen. Wahlweise mit Hagelzucker oder Nüssen bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**

## 4 Zum Verzieren:

Wasser mit Staubzucker und Speisefarbe zu dicklicher Konsistenz verrühren. Die Glasur in ein Spritztütchen geben. Die Füßchen damit verzieren.