

Regenbogen-Gebäck

etwa 60 Stück



gelingt leicht

● up to 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

250 g glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker
Backpulver
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
100 g weiche Butter
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Zum Unterkneten:

1 Pkg. 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. Den Teig in 4 Teile teilen und mit Speisefarben bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die Teige in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Für einfarbige Kekse die farbigen Teige einzeln ausrollen und ausstechen. Für bunte Kekse die 4 Teige halbieren. Jeweils 4 Teile gegeneinander verdrehen. Die Teige auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Beliebige 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: etwa 10 Minuten