

# Riesen-Oster-Cookie

14 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

250 g glattes Mehl  
50 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma  
Bittermandel  
150 g kalte Butter  
1 Dotter (Größe M)  
1 EL kaltes Wasser

### Zum Bestreichen:

1 Eiklar (Größe M)

### Bunter Zuckerguss:

1 Becher Dr. Oetker Zuckerglasur weiß  
1 Pkg. Dr. Oetker Back- & Speisefarben

### Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor Super Girl  
Dr. Oetker Streudekor Party Mix

## 1 Mürbteig:

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

## 2 Die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (26 cm Ø) ausrollen und in eine befettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) geben.

## 3 Zum Bestreichen:

Das Eiklar aufschlagen und den Teig so bestreichen, dass ein ca. 1 cm breiter Rand frei bleibt.

## 4 Den übrigen Teig ausrollen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen so auf den Mürbteigboden legen, dass ein karoförmiges Muster entsteht. Den übrigen Teig als ca. 1 cm breiten Rand auflegen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**



5 Bunter Zuckerguss & zum Dekorieren:

Für den Zuckerguss die Glasur in 4 Portionen aufteilen. Mit Speisefarben bis zum gewünschten Farbton anfärben und in Spritztütchen füllen. Am Cookie die Karos beliebig damit auffüllen und mit Streudekor dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann den Zuckerguss auch mit 150 g Puderzucker und ca. 3 EL heißem Wasser zubereiten. Dafür Puderzucker mit Wasser verrühren und laut Rezept weiterverarbeiten.

