

Schmunzel-Knusperkekse

ca. 50 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

200 g glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
100 g weiche Butter

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
ca. 4 KL Wasser
1 Pkg. Dr. Oetker Back- & Speisefarben
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß
1 Pkg. Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben

Wie backe ich Mürbteigkekse mit Kindern?:

1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrige Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Scheiben (ca. 4 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 11 Minuten

3 Zum Verzieren:

Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss halbieren, mit Back- & Speisefarbe rot bzw. grün einfärben und die Kekse damit bestreichen. Nach dem Erstarren mit Zuckerschrift Augen und Mund aufspritzen.