

Schoko-Gesichter

ca. 50 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Linzer Teig:

125 g weiche Butter
100 g Braunzucker
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
1 Prise Salz
180 g gesiebtes glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Natron
150 g klein geschnittene Vollmilchschokolade

Zum Tunken und Verzieren:

100 g erweichte weiße Schokolade
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

1 Linzer-Teig:

Für den Teig alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig zu einer Rolle formen und in walnussgroße Stücke teilen. Die Teigstücke zu Kugeln rollen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

3 Zum Tunken und Verzieren:

Glasur nach Packungsanleitung erwärmen. Die Kekse abwechselnd in Schokolade und Kakaoglasur tunken und auf ein Backpapier geben. Jeweils etwas von den Glasuren in Spritztütchen geben und Augen und Mund auf die Kekse spritzen.