

Schwarz-Weiß-Puzzle

ca. 50 Stück



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

250 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Ei (Größe M)
80 g kalte Butter
50 g Erdnusscreme
1 EL Milch

Zum Unterkneten:

1 EL Backkakao
1 KL Zucker
1 KL Milch

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte Kakao, Zucker und Milch kneten. Die Teige in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Die Teige auf leicht bemehlten Arbeitsflächen ca. 3 mm dick ausrollen und jeweils so viele verschiedene Motive unterschiedlicher Größen ausstechen, dass man diese zu zwei- oder dreiteiligen Puzzle-Keks zusammensetzen kann (Abb. 1). Daraus nochmals kleinere Motive ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zusammensetzen (Abb. 2).





Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kekse sind in gut schließenden Dosen ca. 3 Wochen haltbar.

