

Stachelkekse

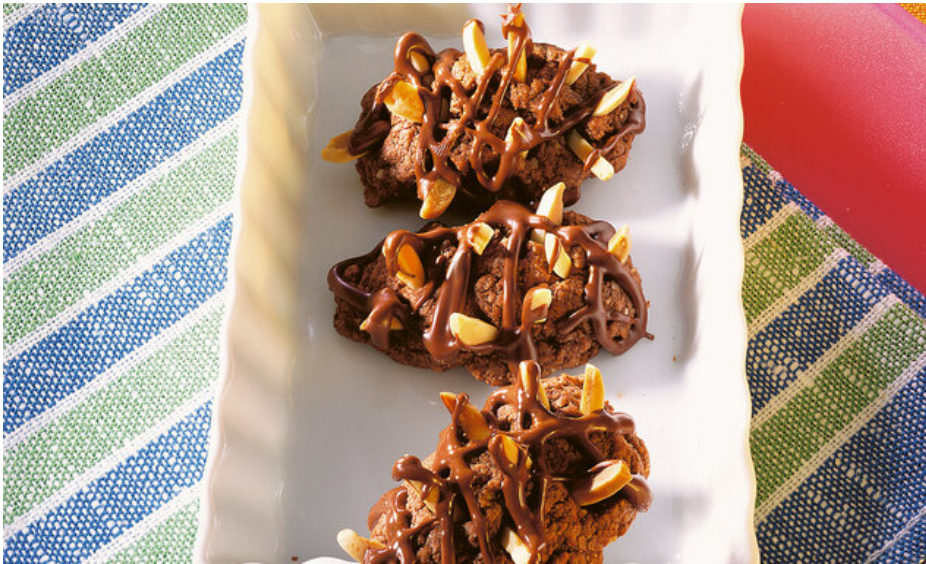
35 Stück



gelingt leicht



bis zu 30 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

70 g weiche Butter
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1/2 Becher)
70 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
2 Dotter (Größe M)
80 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
100 g geröstete, geriebene
Haselnüsse

Zum Verzieren:

50 g Mandelstifte
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)

1 Sandmasse:

Butter mit Glasur, Staubzucker, Vanillin-Zucker, Salz und Dottern mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver vermischen, darübersieben und mit den Nüssen mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Mithilfe eines Kaffeelöffels Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech portinieren und mit Mandelstiften verzieren.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 14 Minuten

3 Zum Verzieren:

Die erkalteten Kekse mit Glasur verzieren.