

Teatime-Kekse

16 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Ingwer-Mürbteig:

300 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Ingwerpulver
1 Prise gemahlener Kardamom
1 Messerspitze Zimt
190 g kalte Butter
90 g gesiebter Staubzucker
1 Ei (Größe M)

Eiweiß-Spritzglasur:

1 Eiklar (Größe M)
180 g gesiebter Puderzucker
20 g gesiebte Speisestärke
1 KL Zitronensaft
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix

1 Ingwer-Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und 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 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Beliebige Motive ausstechen und auf ein leicht befettetes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heissluft 170 °C
Backzeit: etwa 10 Minuten

3 Eiweiß-Spritzglasur:

Für die Spritzglasur Eiklar mit Puderzucker und Speisestärke zu dicker Konsistenz verrühren und den Zitronensaft kurz einrühren. Die Spritzglasur in 2 Teile teilen und jeweils mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben.



④ Zum Dekorieren:

Die erkalteten Kekse mit Spritzglasur bestreichen und mit Perlen-Mix beliebig dekorieren.

