

Tuffkekse

ca. 50 Stück



gelingt leicht

bis zu 25 Min.



Zutaten:

Sandmasse für Tuffkekse:

250 g weiche Butter
120 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
300 g glattes Mehl
3 EL Milch

Zum Unterrühren:

1 geh. EL gesiebter Backkakao
1 ½ EL Milch

Wie backe ich zweifarbig aufgespritzte Kekse?:

Sandmasse für Tuffkekse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Das Ei einrühren. Das Mehl darübersieben und mit der Milch mit dem Kochlöffel zügig einrühren.

1 Zum Unterrühren:

Unter eine Hälfte der Masse Kakao und Milch mit dem Kochlöffel einrühren.

- 2 Die Massen in Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) geben. Mit dem hellen Teig beginnend Tuffs – mit genügend Abstand für die dunklen Tuffs – auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen. Direkt neben den hellen die dunklen Tuffs aufspritzen, so dass sie im Backrohr zusammenbacken können.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

Den Backvorgang mit den übrigen Keksen wiederholen.



Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33