

Vanillekekse

ca. 45 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

200 g glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
60 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
80 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)

Zum Glasieren:

250 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft
1 ½ EL flüssiges Schlagobers
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

- 1 Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.
- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Scheiben (4 cm Ø) ausstechen. Die Teigscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- 3 Das Blech in die Mitte des vorheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

- 4 Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft und Schlagobers verrühren. Von der Glasur jeweils 1 Esslöffel mit roter und grüner Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton anfärben und in Spritztütchen füllen. Etwas weiße Glasur mit einem Messer auf einem Keks verstreichen, sofort mit einer farbigen Glasur ein Muster aufspritzen und mit einem Holzstäbchen durchziehen. Die übrigen Kekse ebenso glasieren und 3 Std. trocknen lassen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kekse sind in gut schließenden Dosen ca. 1 Woche haltbar.