

Weihnachtskette

etwa 50 Stück



gelingt leicht

up to 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

250 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
2 EL Backkakao
100 g Braunzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter
100 g geraspelte Zartbitter-Kuvertüre

Zum Verzieren:

1 Beutel Dr. Oetker Zucker-Spritzglasur

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und mit Kakao in eine Rührschüssel sieben. Braunzucker, Vanille-Zucker, Ei und Butter dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Die Kuvertüre unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und beliebige Motive ausstechen. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit einer Lochtülle je 2 Löcher in die Motive stechen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Backzeit: etwa 15 Minuten

- 3 Die Löcher der noch heißen Kekse bei Bedarf nachstechen.



④ Zum Verzieren:

Die Kekse auf Geschenkband zu Ketten aufziehen und mit Zucker-Spritzglasur verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen sind die Kekse ca. 3 Wochen haltbar.
- Statt Weihnachtsmotive beliebige verwenden, dann lässt sich diese Kette ganzjährig verschenken.

