

Weihnachtskugeln

45 Stück



gelingt leicht

● up to 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

- 200 g glattes Mehl
- 70 g gesiebter Staubzucker
- 50 g geschälte, geriebene Mandeln
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Orangenschale
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Ingwerpulver
- 140 g kalte Butter
- 3 EL Milch

Eiweiß-Spritzglasur:

- 1 Eiklar (Größe M)
- 200 g gesiebter Puderzucker
- 1 KL Zitronensaft
- 1 Tube Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Zum Dekorieren:

- Dr. Oetker Streudekor
- Weihnachts-Mix (zur Saison erhältlich) (zur Saison erhältlich)
- Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix

1 Mürbteig:

Für den Teig das Mehl 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. Scheiben 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 7 Minuten

3 Eiweiß-Spritzglasur:

Für die Spritzglasur Eiklar und Puderzucker zu dicker Konsistenz verrühren und den Zitronensaft kurz einrühren. Die Spritzglasur in 3 Teile teilen. 2 Teile jeweils mit roter Speisefarbe bis zu den gewünschten Farbtönen einfärben.



④ Zum Dekorieren:

Etwas weiße Spritzglasur in ein Spritztütchen füllen. Die erkalteten Kekse mit den übrigen Spritzglasuren bestreichen. Die weiße Spritzglasur auf die Kekse spritzen und mit Streudekor beliebig zu Weihnachtskugeln dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kekse zu Tee oder Glühwein reichen.

