

# Winterliche Pullover-Kekse

ca. 18 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

- 200 g glattes Mehl
- 2 Messerspitzen Dr. Oetker Backpulver
- 1 KL Backkakao
- 80 g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 2 KL Milch
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

### Zum Verzieren:

- 1 Pkg. Dr. Oetker Dekor Fondant bunt
- Dr. Oetker Zuckerschrift weiß
- Streudekor nach Wahl

## 1 Mürbteig für die Pullover-Kekse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit einem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

## 2 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem Pullover-Ausstecher ca. 18 Pullover ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**

## 3 Verzieren der Ugly Christmas Sweater-Kekse:

Die farbigen Fondants auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Beliebige Pullover ausstechen und mit Zuckerschrift auf die Kekse kleben. Aus den Fondantresten beliebige Motive ausstechen und bunt gemischt mit Zuckerschrift aufkleben. Nach Belieben mit Streudekor verzieren.