

# Zarte Tannenkekse

ca. 28 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

150 g glattes Mehl  
2 Messerspitzen Dr. Oetker Backpulver  
50 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bittermandel  
125 g weiche Butter  
50 g geriebene Mandeln

### Zum Unterkneten:

1 EL Backkakao

### Zitronenglasur:

250 g Puderzucker  
2 - 3 EL Zitronensaft  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

### Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

## 1 Mürbteig und zum Unterkneten:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig halbieren und eine Teighälfte mit Kakao verkneten. Die Teige in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Aus jeder Teighälfte eine 28 cm lange Rolle formen und in jeweils 14 gleiche Stücke schneiden. Jedes Teigstück in 5 immer kleiner werdende Stücke teilen und zu Kugeln formen.

3 Die Kugeln auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen flach drücken.

4 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 7 Minuten**

5 Den Backvorgang mit den übrigen Keksen wiederholen.

⑥ Zitronenglasur:

Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft zu dickflüssiger Konsistenz glatt rühren. Einen Teil der Glasur mit Speisestärke bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die Glasur in ein Spritztütchen füllen und Kreise auf die Kekse spritzen. Jeweils 5 unterschiedlich große Kekse übereinanderlegen; dabei mit dem größten beginnen. Die Tannenkexse mit Streudekor dekorieren und trocknen lassen.