

Bunte Stehkekse

Kategorien: Kategorie:plätz, Weihnachten

Zutaten für: 35 Portionen

KNETTEIG

250	Gramm	Weizenmehl
50	Gramm	Zucker
1		Bch. Vanillepudding
50	Gramm	Butter (weich) (oder Margarine)

AUSSERDEM

Etwas	Kokosnussraspel
Etwas	Pistazienkern (gemahlen)
Etwas	Schokoladenstückchen
Etwas	Zuckerstreusel
Etwas	Zucker (braun)

Anleitung:

1. Schritt Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200°C / Heißluft: etwa 180°C.
2. Schritt Knetteig: Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Schritt Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit den Stehkeksausstechern die gleiche Anzahl Motive und Ständer ausstechen. Die Plätzchen auf das Backblech legen und backen. Einschub: Mitte Backzeit: etwa 12 Min.
4. Schritt Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Verzieren: Apfel- oder Quittengelee in einem kleinen Topf erhitzen, bis es flüssig ist. Jedes Plätzchen mit Hilfe eines Backpinsels mit dem Gelee bestreichen und beliebig mit den anderen Zutaten verzieren. Jeweils ein Plätzchen auf einen Ständer stecken.
5. Schritt Tipps: • Zum Bestreichen der Plätzchen können Sie auch ein rotes Gelee (z.B. Johannisbeere) oder eine gelbe oder grüne Konfitüre (z.B. Aprikose oder Kiwi) verwenden. Die Konfitüre dann vor dem Erhitzen durch ein Sieb streichen. • Oder die Plätzchen nur mit Zuckerschrift dekorieren. • Mit den Ausstechern können Sie auch Tassenkekse backen, dann nur die Motive ausstechen.

Ps. Stehkeksausstecher gibt es bei DR.Oetker - Amazon oder im Internet eingeben.