


Gruselgesichter

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für das Backblech:**

Backpapier

Knetteig:

250 g Weizenmehl

200 g kalte Butter

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)

Guss:

200 g Puderzucker

etwa 3 EL Zitronensaft

1 TL Dr. Oetker Kakao

Belegkirschen

1 Knetteig:

Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer glatten Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt mind. 30 Min., am besten über Nacht, kalt stellen.

2 Schablone ausschneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C****Heißluft: etwa 160°C****3** Den Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und mit Hilfe der Schablone die „Gesichter“ ausschneiden. Diese auf das Backblech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und goldgelb backen.**Backzeit: etwa 20 Min.**

Die Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und erkalten lassen.

4 Guss:

Puderzucker in eine Schale sieben, mit so viel Zitronensaft verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Etwas Guss in einem kleinen Gefrierbeutel beiseitestellen. Übrigen Guss mit Kakao und etwas Zitronensaft verrühren. Die Gesichter mit dem dunklen Guss bestreichen. Eine kleine Ecke von dem Gefrierbeutel abschneiden und mit dem hellen Guss und den Belegkirschen die „Gesichter“ nach Belieben verzieren.

Tipp aus der Versuchsküche

- Sie können auch andere Motive aus dem Teig ausschneiden, z. B. Kürbis.