

# Gebäck-4-Falt

etwa 120 Stück    gelingt leicht  bis 40 Min.

**Für das Backblech:**

Backpapier

**Knetteig:**

350 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
200 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)

**Müsli-Taler:**

60 g Dr. Oetker Vitalis Knuspermüsli

**Schoko-Taler:**

50 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

**Erdnuss-Taler:**

30 g gesalzene Erdnusskerne  
25 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

**Kokos-Orangen-Taler:**

30 g Kokosraspel  
1 EL Zucker  
1 EL Orangenlikör oder Orangensaft  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

## 1 Vorbereiten:

Für die verschiedenen Sorten Müsli, Kuvertüre und Erdnüsse jeweils separat grob hacken.

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in 4 gleich große Portionen teilen.

## 3 Keksvarianten:

Ein Teigviertel mit Müsli, ein Viertel mit Kuvertüre und Vanille-Zucker sowie ein Viertel mit Erdnüssen und Schoko-Tröpfchen verkneten. Kokosraspel, Zucker, Likör, Finesse und Pistazien mit der letzten Teigportion verkneten. Alle Teigportionen zu gut 20 cm langen Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

## 4 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**  
**Heißluft: etwa 160°C**

## 5 Rollen jeweils in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: 10 - 12 Min.**

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

## Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 3 Wochen aufbewahren.
- Nach Belieben kann man nur ausgewählte Kekssorten zubereiten, dann die geschmacksgebenden Zutaten entsprechend erhöhen.