

Osterkekse Linzer Art

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.

**Für das Backblech:**

Backpapier

Ausstecher, Linzer-Ausstecher
"Osterei, Häschen & Schäfchen"**Knetteig:**

350 g Weizenmehl

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

200 g weiche Butter oder
Margarine1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

etwa 3 EL Orangensaft

Frucht-Füllung:

80 g Aprikosenkonfitüre

1 EL Orangensaft

Schoko-Füllung:

etwa 100 g weiße Schokolade

etwa 100 g Vollmilchschokolade

1 TL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl**1 Vorbereiten:**

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**Heißluft: etwa 180°C****2 Knetteig:**

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Sollte der Teig kleben, die Teigkugel in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

- 3** Teig am besten in 2 Portionen ausrollen. Zuerst 2/3 des Teiges dünn auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, Eikekse ausstechen und auf das Backblech legen. Bei der Hälfte der Kekse in der Mitte Motive ausstechen. Die kleinen Motive und die Teigreste mit dem übrigen Teig verkneten und weitere Eikekse ausstechen. Diese ebenfalls auf Backpapier legen, bei der Hälfte wieder Motive ausstechen und alles nacheinander backen.

Einschub: Mitte**Backzeit: etwa 9 Min.**

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

4 Frucht-Füllung:

Konfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf mit Saft verrühren und einmal kurz aufkochen. Mit Hilfe eines Backpinsels die Konfitüre auf die Eikekse streichen, die Kekse mit Motiv daraufsetzen und etwas andrücken.

Schoko-Füllung:

Schokolade jeweils grob zerkleinern und jeweils mit 1/2 TL Öl in einen Gefrierbeutel geben. Diese verschließen und die Schokoladen im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Schokolade zum gleichmäßigen Schmelzen etwas durchkneten. Von den Gefrierbeuteln nacheinander eine kleine Ecke abschneiden und die Lamm- und Hase-Motive damit füllen. Den Keks etwas seitlich hin und her bewegen, damit die Schokolade in die Ecken fließt und glatt wird. Nach Belieben noch Augen mit der anderen Schokolade spritzen. Die Schokolade fest werden lassen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Die Plätzchen können zwischen Backpapierlagen in gut schließenden Dosen 1 Woche kühl aufbewahrt werden.

