


Dekorierte Osterei-Kekse

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für das Backblech:**Osterei-Ausstecher inkl. 4
Schablonen**Knetteig:**150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter oder
Margarine**Amerikanische Buttercreme:**50 g weiche Butter
75 g Puderzucker
1 TL Milch
etwas Dr. Oetker Back- und
Speisefarbe, rot**Zum Verzieren:**200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß**1 Vorbereiten:**

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C**2 Knetteig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Teig etwa ½ cm dick auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, Eikekse ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

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

3 Amerikanische Buttercreme:

Butter in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 2 Min. schaumig rühren. Puderzucker auf die Butter sieben und mit der Milch untermischen. Wenn es nicht mehr staubt, auf höchster Stufe noch einmal 2 Min. aufschlagen und mit roter Speisefarbe einfärben.

4 Verzieren:

Fondant zwischen einem aufgeschnittenen großen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Die gleiche Anzahl wie Kekse an Eiern (Ø etwa 6 cm) ausstechen. Jeweils etwas Buttercreme auf einer Keks-Seite verstreichen und ausgestochene Fondanteier auflegen.

5 Beliebige Schablone auf die Fondantfläche eines Kekses legen und festhalten, damit sie nicht verrutscht. 1 TL Buttercreme auf die untere Hälfte der Schablone geben. Mit einer kleinen Palette oder einer Teigkarte die Buttercreme über die Schablone streichen. Schablone abnehmen und Keks trocknen lassen. Die übrige Creme mit den Schablonen auf den Keksen verstreichen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Plätzchen können zwischen Backpapierlagen in gut schließenden Dosen 1 Woche kühl aufbewahrt werden.
- Die Kekse eignen sich wunderbar als Tisch- oder Platzdekoration. Zum Mitnehmen für die Gäste können Sie die Kekse in Folie einzeln verpacken.
- Für eine ganz schnelle Variante legen Sie die Schablonen auf und bestreuen die Motive mit Dr. Oetker Kakao oder Puderzucker.

