

Winterliche Pullover-Kekse

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.

**Für das Backblech:**

Backpapier

1 Ausstecher-Set „Ugly Christmas Sweater“, 3 tlg.

Knetteig:

200 g Weizenmehl

2 Msp. Dr. Oetker Original Backin

1 TL Dr. Oetker Kakao

75 g weiche Butter oder Margarine

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Ei (Größe M)

2 TL Milch

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Grün

100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Rot

100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß

Dr. Oetker Zuckerschrift

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 (Knetgabel) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

3 Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick ausrollen und etwa 18 Pullover ausstechen. Motive auf das Backblech legen und backen.**Einschub: Mitte****Backzeit: etwa 12 Min.**

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

4 Verzieren:

Fondant jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen. Von jeder Fondantsorte etwa 6 Pullover ausstechen und auf die Plätzchen legen, dabei leicht andrücken. Aus den Fondantresten Elche und Tannenbäume ausstechen und bunt gemischt auf die Plätzchen verteilen. Mit den Zuckerschriften ankleben und verzieren. Nach Belieben mit weiteren Dekorartikeln verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn die Pullover nicht mit Fondant "eingekleidet" werden, diese natur belassen und mit Modellierwerkzeugen verzieren.
- In gut schließenden Dosen kann man das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahren, dabei berücksichtigen, dass die Zuckerschrift getrocknet ist.