

# Gebäck-4-Falt

Schnell und einfach gemachte Rollen-Kekse mit Müsli, Edel-Kuvertüre, Salz-Erdnüssen und Kokos-Orange.

etwa 120 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

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

Wie mache ich Rollenkekse in möglichst vielen Varianten?:

## 1 Vorbereiten:

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

## 2 Mürbeteig zubereiten:

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** 4 verschiedene Keksteig-Rollen:

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.

