

# Diamantkekse

Wunderschön und liebevoll dekorierte Ausstech-Plätzchen in Diamantform mit pastellfarbener Zuckerschrift

etwa 70 Stück Gelingt leicht 80 Minuten



## Zutaten:

Diamantkekse

### Für das Backblech:

Backpapier

Ausstecher etwa 6 cm, mit verschiedenen Motiven, z.B. Diamant

### Knetteig:

400 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

250 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

1 Ei (Größe M)

### Zum Verzieren:

200 g Puderzucker

etwa 3 EL Zitronensaft

Dr. Oetker Pastell 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 (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten, evtl. kurz auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten.

## 3

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Verschiedene Motive ausstechen oder Sechsecke ausschneiden. Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: 10 - 12 Minuten**

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

## 4

**Verzieren:**

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss mit einem Messer auf den Plätzchen verstreichen und trocknen lassen. Die Plätzchen nach Belieben mit der Zuckerschrift verzieren und fest werden lassen.

- Bewahren Sie die Plätzchen in einer gut schließenden Dose zwischen Backpapierlagen auf (etwa 2 Wochen).
- Evtl. den Teig vor dem Ausrollen 30 Min. in den Kühlschrank legen.

---

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	289 kJ	1805 kJ
	69 kcal	431 kcal
Fett	3,20 g	19,99 g
Ges. Fettsäuren	1,88 g	11,75 g
Kohlenhydrate	9,28 g	58,03 g
Zucker	5,12 g	32,01 g
Eiweiß	0,71 g	4,42 g
Salz	0,00 g	0,02 g