



Rudolph-Kekse

Leckere Rudolph Plätzchen auf Crème fraîche Basis mit Karamell-Geschmack und in zuckersüßer Rudolph-Optik zu Weihnachten

etwa 32 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Karamell
75 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
150 g weiche Butter oder Margarine

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
etwa 1 EL Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

Wie backe ich einfache Rudolph-Kekse?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin und Puddingpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und abgedeckt mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 2 Den Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas (Ø etwa 6 cm) Taler ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 14 Min.



Rudolph-Kekse mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Marzipan mit Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe rot einfärben. Dann das gefärbte Marzipan in etwa 32 gleich große Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Mit der dunklen und der weißen Zuckerschrift "Geweih" und "Augen" auf die Rudolph-Plätzchen zeichnen. Mit der weißen Zuckerschrift einen Klecks aufspritzen und die roten Kugeln als "Nasen" aufkleben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kekse in gut schließenden Dosen aufbewahren (etwa 2 Wochen).

