

Vanille-Cookies

etwa 45 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
¼ TL Dr. Oetker Backpulver
60 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
75 g Butter oder Margarine, weich
1 Ei

Garnitur:

2 Stk. Eiweiss
500 g Puderzucker
1 TL Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)
Zahnstocher

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver 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. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und Kreise (Ø etwa 4,5 cm) ausstechen.

Cookies auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 12 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 12 Minuten

Cookies mit dem Backpapier vom Blech auf ein Kuchengitter ziehen und erkalten lassen.

3 Garnitur:

Eiweiss mit dem Mixer kurz aufschlagen. Danach mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft mischen, bis eine homogene Masse entsteht. Falls die Masse zu dick ist, mit einigen Tropfen Wasser verdünnen. Danach jeweils etwa 1 Esslöffel mit roter und 1 Esslöffel mit grüner Back- & Speisefarbe einfärben und in einen Einwegspritzbeutel oder kleinen Gefrierbeutel geben und eine sehr kleine Ecke abschneiden. Von dem übrigen Guss einen kleinen Klecks auf die Cookies geben und mit einem Messer verstreichen. Sofort im Anschluss die farbige Glasur aufspritzen und mit einem Zahnstocher ausziehen.

Guss mindestens 3 Stunden trocknen lassen.

Für einen Kranz kleine Punkte spritzen und ausziehen.



Für Tannenbäume eine Tanne aufspritzen und die Spitzen mit dem Zahnstocher ausziehen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Cookies kann man in einer gut schliessenden Dose etwa 1 Woche aufbewahren.