



Aussteichformen-Set Quadrate, 6-teilig

Art.-Nr. 008090



# STÄDTER®

## Adventskalender

FÜR EINEN ADVENTSKALENDER | ARBEITSZEIT: CA. 4 STUNDEN | BACKZEIT: CA. 8 MINUTEN

**Zutaten für den Mürbeteig:** 500 g STÄDTER Mürbeteig-Mix, 200 g Butter, 1 Ei

**Zutaten für die Dekoration:** 300 g Rollfondant, 200 g STÄDTER Icing, 24 ml Wasser, STÄDTER Speisefarben-Paste Pink, STÄDTER Speisefarben-Paste Schwarz, STÄDTER Airbrush-Speisefarbe Pink, STÄDTER Essbarer Streudekor Sternenzauber-Mix

### Zubereitung des Mürbeteigs:

Den Mürbeteig-Mix zusammen mit der Butter und dem Ei in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken zu einem Teig kneten. Mit Folie abdecken und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend kurz durchkneten und 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem quadratischen Ausstecher (ca. 5,5 cm x 5,5 cm) 24 Quadrate ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für ca. 8 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

### Zubereitung der Dekoration:

Den Rollfondant kurz durchkneten, ein Drittel zur Seite legen. Je ein weiteres Drittel mit den Speisefarben-Pasten zu pink und hellgrau einfärben. Jede Farbe separat ausrollen und nach Wunsch die Quadrate ausstechen, so dass jeder Keks bedeckt werden kann. Außerdem noch mit weiteren kleinen Ausstechern (Sterne, Komet, Weihnachtsbaum oder andere) verschiedene Motive ausstechen.

Das STÄDTER Icing durch ein feines Sieb in eine Rührschüssel sieben. Mit 24 ml Wasser mischen und bei mittlerer Geschwindigkeit für ca. 3-5 Minuten verrühren. Einen Teil mit pinker Speisefarben-Paste einfärben. Anschließend mit einem feuchten Tuch oder Folie abdecken.

Das Icing sehr dünn auf den Keksen auftragen und das zuvor ausgestochene Fondantquadrat festkleben. Mit allen 24 Quadraten so verfahren.

Einige Quadrate mit Airbrush besprühen. Hierfür eine Schablone oder Ausstecher auf die Kekse legen und vorsichtig mit der Airbrushpistole besprühen.

Nun können die Kekse nach Belieben mit dem restlichen Icing, den ausgestochenen Fondantmotiven und Zuckerperlen verziert werden.

