



Buchstabenkekse mit weißer Schokoladencreme



Rezeptinfo

Zutaten für 3 Buchstaben

Zubereitungszeit: 40 Min. + 1,5 Std. Ruhe- /Kühlzeit

pro Portion (pro Kuchen): 11998 kJ, 2866 kcal, 263 g Kohlenhydrate, 26,9 g Eiweiß, 195 g Fett, 525 mg Cholesterin, 9,83 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Du möchtest einen ausgefallenen Geburtstagskuchen backen? Dann probiere unbedingt unsere Letter Cakes mit weißer Schokoladencreme aus. Damit die Buchstabenkekse auch richtig bunt werden, haben wir das Ganze noch mit Obst, Fruchtgummi, Schokolinsen und noch ganz viel mehr getoppt. Aber unsere Letter Cakes sehen nicht nur super aus, sondern schmecken auch noch mega lecker! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst gibst du 160 g Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel und schlägst alles mit einem Handrührgerät schaumig. Anschließend das Ei unterrühren. Jetzt kannst du das Mehl und das Backpulver mischen und nach und nach unter den Teig geben. Nun eine kleine Prise Salz und den Zimt dazugeben und alles mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den fertigen Teig in Frischhalte-Folie einwickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen, damit sich der Teig besser ausrollen lässt.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Wenn der Teig geruht hat, kannst du ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Dann die Buchstaben deiner Wahl ausstechen oder ausschneiden. Den restlichen Teig wieder zusammen kneten, kühlen und ggf. nochmals ausrollen und ausstechen. Die ausgestochenen Buchstaben im vorgeheizten Backofen für ca. 8 - 10 Minuten backen. Den Backofen solltest du dabei immer etwas im Auge behalten, damit die Plätzchen nicht zu dunkel werden. Die fertigen Kekse vorsichtig vom Blech heben und komplett auskühlen lassen.

Step 3:

Für die Verzierung der Kekse kannst du zuerst die weiße Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem Kochtopf erhitzen, bis sie anfängt zu köcheln und heiß zu der Schokolade gießen. Das Ganze für ca. 3 Minuten stehen lassen und dann zu einer glatten Masse verrühren. Die Creme für mindestens eine halbe Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Danach kannst du die restliche Butter mit dem Puderzucker dick aufschlagen und die Schokosahne schrittweise unterrühren, bis alles zu einer dicklichen Masse geworden ist.

Step 4:

Jetzt kannst du die abgekühlten Kekse mit der Masse betupfen und kurz in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit den nächsten Keks betupfen und diesen vorsichtig auf den bereits vorbereiteten Keks legen. Nun kannst du die Kekse nach Wunsch mit den Zutaten oder deinen Lieblingszutaten dekorieren.

Zutaten

Für die Kekse:

200 g	weiße Schokolade
180 g	Zucker
½ TL	Zimt
1 Päckchen	Vanillezucker
50 g	Puderzucker
½ TL	Backpulver
350 g	Weizenmehl
100 ml	Sahne
1	Ei
560 g	Butter, Zimmertemperatur
1 Prise	Salz

Für die grüne Dekoration:

75 g	Blaubeeren
1 Handvoll	Fruchtgummi-Frösche
1	Kiwi
25 g	Pistazien
1 Handvoll	lila Zuckerblüten

Für die rote Dekoration:

1 Handvoll	Zuckerherzen
1 Handvoll	Fruchtgummi-Herzen
1 Handvoll	rosa Zuckerblüten
50 g	Himbeeren
5	Erdbeeren

Für die gelbe Dekoration:

1 Handvoll	gelbe Schokolinsen
4	Physaliden
1 Handvoll	gelbe Fruchtgummi-Tierchen
1 Handvoll	orangene Zuckerblüten
2	Aprikosen