

## Fuchskexse aus dem Thermomix®



© Fuchskexse - Rezepte mit Herz



60 Min. + Wartezeit



leicht



25 Stück

## Tierischer Ausstecherklassiker.

Leckere, schnelle Kekse, nicht nur zur Weihnachtszeit schmecken.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>120 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	<b>120 g</b>	Butter
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Ei
<input type="checkbox"/>	<b>1 Prise/n</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>1 Prise/n</b>	Zimt
<input type="checkbox"/>		Lebensmittelfarbe Orange (Menge nach Packungsanleitung)
<input type="checkbox"/>	<b>70 g</b>	weiße Schokolade
<input type="checkbox"/>	<b>10 g</b>	Zartbitterschokolade

## Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter in Stücken, Ei, Zimt, Salz und Lebensmittelfarbe in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 5 kneten. Teig zu einem Ziegel formen und abgedeckt mindestens 1 Std. kalt stellen. Mixtopf spülen.
2. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und mit einem runden Ausstecher oder Trinkglas 25 ca. 5 cm große Plätzchen ausstechen. Mit demselben Ausstecher von jedem Teigkreis das obere Viertel abstechen und zwei Halb kreise als Bäckchen auf dem unteren Teil der Plätzchen eindrücken. Plätzchen auf das Backblech legen und im heißen Ofen ca. 12 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
4. Weiße Schokolade in groben Stücken in den Mixtopf geben und 5 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. Flüssige Schokolade in einen Gefrierbeutel umfüllen, eine kleine Ecke abschneiden und mit der Schokolade die Bäckchen auf den Plätzchen ausmalen.
5. Zartbitterschokolade in einen Gefrierbeutel geben und luftdicht verschließen. In einem kleinen Topf ca. 100 ml Wasser erwärmen. Gefrierbeutel in das Wasser einhängen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Gefrierbeutel gut abtrocknen. Eine winzige Ecke abschneiden und mit der Schokolade Ohren, Augen, Nase und Schnurrhaare auf die Plätzchen malen. Trocknen lassen.

**Haltbarkeit: Luftdicht verpackt ca. 1 Woche.**

## Unser Tipp für euch:

Statt mit Zimt könnt ihr den Teig auch mit Lebkuchengewürz oder Vanillepulver aromatisieren

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 110 kcal – 2 g E – 5 g F – 14 g KH