

Panflöte und Xylophon für Kinder

etwa 10 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

300 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g brauner Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
100 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

bunte Zuckerschrift
bunte Mini-Schokolinsen



Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit und belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Mische Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Gib alle übrigen Zutaten hinzu und verknete alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig.

3. Knete den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durch und forme den Teig zu einer Rolle. Teile die Rolle in 10 gleich große Stücke.

4. Forme jedes Stück zu einer 54 cm langen Rolle und teile jede in Stücke von 14,12,10, 8, 6 und 4 cm Länge.

5. Lege die Stücke dicht aneinander als Panflöte oder Xylophon auf das vorbereitete Backblech und backe sie.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

6. Nach dem Backen ziehst du das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lässt es erkalten.

7. Verziere die Gebäcke mit Zuckerschrift und Schokolinsen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 13 g, Kh: 32 g, kJ: 1.088, kcal: 261