

Babuschkas

etwa 4 Stück



gelingt leicht



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

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

200 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
100 g Margarine oder Butter
1 Ei (Größe M)
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter



Zum Verzieren:

160 g Puderzucker
Dr. Oetker Back- & Speisefarben , z. B. Rot,
Gelb und Grün
etwas Wasser

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig bis zur weiteren Verarbeitung kühl stellen. Aus festem Karton 3 unterschiedlich große Schablonen für Babuschkas ausschneiden. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Babuschka-Schablonen einzeln auf den Teig legen und die Form mit einem spitzen Messer ausschneiden. Die Babuschkas auf gefettete, mit Backpapier belegte Backbleche legen und backen.

Backzeit: etwa 15 Min.

Die Gebäckstücke mit Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Verzieren: Puderzucker sieben. **Je 40 g** Puderzucker getrennt mit 1-2 TL Wasser und mit roter, gelber oder grüner Back- & Speisefarbe anrühren. Die restlichen 40 g Puderzucker ebenfalls mit 1-2 TL Wasser und mit gelber und ganz wenig roter Speisefarbe verrühren, so dass eine orange-braune Farbe für die Haare entsteht. Die bunten Zuckergüsse getrennt in kleine Papierspritztüten oder Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und die "Babuschkas" nach Belieben mit dem bunten Puderzuckerguss verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 34 g, Kh: 110 g, kJ: 3.295, kcal: 788