

## Blumen am Stiel

### Für die Lolli-Backform (Motiv "Blume"):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl  
6 Eisstiele (liegen der Backform bei)

### All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Schlagsahne  
1 Ei (Größe M)  
50 g Dr. Oetker Haselnüsse gehackt

### Zum Verzieren:

einige Süßigkeiten  
Dr. Oetker Zuckerschrift



etwa 6 Stück



gelingt leicht



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

**1. Vorbereiten:** Mulden der Lolli-Backform fetten und mehlen und die Holzstiele bis zum oberen Blütenblatt hineinlegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. All-in-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit einem Löffel auf die Stiele in die Backmulden verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 18 Min.**

Gebäck noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen. Auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**3. Verzieren:** Süßigkeiten mit einem Tupfen Zuckerschrift nach Belieben auf die Blumen kleben.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 12 g, Kh: 43 g, kJ: 1.266, kcal: 303