

Babuschkas für Kinder

Für das Backblech:

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



etwa 4 Stück



gelingt leicht



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

Tipp:

- Wenn nur 1 Backblech vorhanden ist, kannst du die übrigen "Babuschkas" auch auf dem zugeschnittenem Backpapier vorbereiten. Ziehe dann einfach das Backpapier auf das Backblech.

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

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette 2 Backbleche und belege sie mit Backpapier. Schneide aus festem Karton 3 unterschiedlich große Schablonen für Babuschkas aus. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Gib alle Teigzutaten in eine Rührschüssel und verknete sie mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig.

3. Rolle den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa ½ cm dick aus. Lege die Babuschka-Schablonen einzeln auf und schneide die Form mit einem spitzen Messer aus. Lege sie auf die vorbereiteten Backbleche und backe wie angegeben. Den übrigen Teig kannst du wieder zusammenkneten, ausrollen und weitere "Babuschkas" ausschneiden.

Backzeit: etwa 15 Min.

4. Nach dem Backen ziehst du die "Babuschkas" vorsichtig mit dem Backpapier vom Blech und lässt sie auf einem Kuchenrost erkalten.

5. Siebe den Puderzucker. Rühre nun **je 40 g** Puderzucker getrennt mit 1-2 TL Wasser und mit roter, gelber oder grüner Back- & Speisefarbe an. Die restlichen 40 g Puderzucker verrührst du ebenfalls mit 1-2 TL Wasser und mit gelber und ganz wenig roter Speisefarbe, so dass eine orange-braune Farbe für die "Haare" entsteht. Fülle die bunten Zuckergüsse getrennt in kleine Papierspritztüchchen oder kleine Gefrierbeutel (dann eine kleine Ecke abschneiden) und verziere die "Babuschkas" nach Belieben mit dem bunten Puderzuckerguss.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 35 g, Kh: 110 g, kJ: 3.334, kcal: 798