

Baxi für Kinder

Für die Silikon Mini Gugelhupfform 6er :

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Rührteig für den Panzer:

150 g weiche Margarine oder Butter
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1/2 RÖ. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Außerdem für den Panzer:

200 g Aprikosenkonfitüre
25 g Dr. Oetker Pistazien gehackt

Knetteig für den Bauch:

75 g Weizenmehl
20 g Zucker
50 g weiche Margarine oder Butter

Außerdem für den Bauch:

50 g Aprikosenkonfitüre

Für die Schildkröte:

125 g Puderzucker
400 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
etwas Dr. Oetker Back- & Speisefarben Grün
etwas Dr. Oetker Back- & Speisefarben Gelb



etwa 6 Stück



gelingt leicht



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Befestige den "Kopf" der Baxis evtl. mit einem Zahnstocher.
- Ohne Dekoration kann man Baxis "Panzer" auch einfrieren.

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

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette und mehle die Mini-Gugelhupfformen. Fette und belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Für den Rührteig rührst du die Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig. Gib nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzu.

3. Rühre jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unter. Mische das Mehl mit Backin und rühre es kurz auf mittlerer Stufe unter. Verteile den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf die vorbereiteten Formen und schiebe diese auf dem Rost in den Backofen.

Backzeit: etwa 30 Min.

4. Lasse die Gugelhupfe nach dem Backen noch 10 Min. in der Form stehen. Löse die Gebäcke aus der Form, stürze sie auf einen Kuchenrost und lasse sie dort erkalten.

5. Streiche 200 g Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb und koche sie in einem Topf etwas ein. Bestreiche die Gugelhupfe mit Hilfe eines Backpinsels damit und streue die Pistazien auf.

6. Für den Knetteig gib die Teigzutaten in eine Rührschüssel und verknete alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig. Knete den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen nochmals kurz durch.

7. Rolle den Teig etwa 1/2 cm dick aus. Steche 6 Kreise (Ø 7 cm) aus und lege sie auf das vorbereitete Backblech. Steche die Platten mehrmals mit einer Gabel ein und backe sie.

Backzeit: etwa 10 Min.

8. Nach dem Backen ziehst du das Gebäck vorsichtig mit dem Backpapier vom Blech und lässt es auf einem Kuchenrost erkalten

9. Streiche nun 50 g Aprikosenkonfitüre ebenfalls durch ein Sieb, erwärme sie und streiche einen Teil davon dünn auf die oberen Seiten der Gebäckplatten.

10. Siebe den Puderzucker, verknete das Marzipan damit und teile es in 4 gleich große Stücke. Färbe 1 Stück gelb und die übrigen 3 Stücke grün mit Back- & Speisefarbe ein.

11. Rolle das gelbe Marzipan zwischen einen großen aufgeschnittenen Gefrierbeutel oder Frischhaltefolie dünn aus und steche 6 Kreise (Ø 10 cm) aus.

12. Lege jeweils einen Marzipankreis auf die bestrichene Seite eines Gebäckkreises, drehe diesen um und schlage das Marzipan am Rand nach oben um. Bestreiche die Innenfläche der nicht mit Marzipan belegten Seite jeweils mit der restlichen Konfitüre.

13. Halbiere die grünen Marzipanstücke und forme aus jedem Stück einen "Kopf", 4 "Beinchen" und 1 "Schwänzchen" für die Baxis. Setze je einen Gugelhupf als "Panzer" auf die "Bauchplatten", lege die "Körperteile" passend an und drücke sie etwas fest. Nach Wunsch kannst du mit den Zinken einer Gabel noch Mund, Nase und Krallen in das Marzipan drücken und mit Puderzuckerglasur und geschmolzener Kuvertüre Augen "aufmalen".

Pro Portion / Stück: E: 15 g, F: 54 g, Kh: 133 g, kJ: 4.563, kcal: 1.092