

## Blumenwiese

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

200 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches  
Zitronen-Aroma (aus Rö.)  
100 g weiche Margarine oder Butter  
3 EL Wasser

### Belag:

1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
etwa 400 g gemischtes Obst, z. B. Erdbeeren,  
Kiwis, Mandarinen, Aprikosen



etwa 6 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

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

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

**1. Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit und belege 2 Backbleche mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

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

**3.** Verknete den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch kurz mit den Händen und forme ihn zu einer Rolle. Halbiere die Teigrolle. Schneide eine Hälfte in 6 Stücke, forme jedes Stück zu einer Kugel. Drücke jede Kugel zu einem etwa 10 cm großen Kreis flach. Die andere Teighälfte teilst du in 24 gleich große Stücke. Aus 6 Stücken rollst du etwa 15 cm lange "Blumenstiele". Forme die übrigen Teigstücke zu "Blättern" und drücke mit einem Holzstäbchen oder Messerrücken Blattvertiefungen ein.

**4.** Lege die Teigstücke auf die vorbereiteten Backbleche und backe sie auf mittlerer Einschubleiste.

**Backzeit: etwa 12 Min.**

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

**5.** Schlage Crème double mit Vanillin-Zucker in einem hohen Rührbecher steif. Verteile gut 1 Esslöffel Creme auf jedem Teigkreis und verstreiche sie etwas.

**6.** Wasche und schäle die Früchte und schneide sie evtl. in kleine Stücke. Lege die Früchte in Blütenform auf die Creme. Richte die "Blumenwiese" dekorativ auf einer Platte an.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 23 g, Kh: 54 g, kJ: 1.832, kcal: 439