

Futtertrog

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Außerdem:

Küchenpapier
Alufolie

Quark-Öl-Teig:

100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Speisequark (Magerstufe)
25 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl (2 EL)
25 ml Milch (2 EL)

Guss:

150 g Puderzucker
etwa 3 EL Wasser
Dr. Oetker Back- & Speisefarben



etwa 4 Stück



gelingt leicht



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

Tipps:

- Die "Futtertröge" kannst du maximal einen Tag vor dem Verzehr zubereiten.

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

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette das Backblech und belege es mit Backpapier. Knülle 4 Bögen Küchenpapier einzeln locker zusammen und umhülle sie mit Alufolie, so dass Kugeln mit 7 cm Ø entstehen. Fette die Alufolie außen sorgfältig. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Quark-Öl-Teig: Mische Mehl und Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig (nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Bestreue den Teig leicht mit Mehl und nehme ihn aus der Schüssel.

3. Schneide den Teig in 4 gleich große Stücke. Rolle jedes Stück rund aus (Ø etwa 7 cm). Drücke die vorbereiteten Alu-Kugeln leicht platt, lege die Teigplatten darüber und stelle sie auf das Backblech. Schiebe das Blech in den Backofen.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 20 Min.

4. Löse das Gebäck nach dem Backen vorsichtig von der Folie und lass es mit der Öffnung nach oben auf einem Kuchenrost erkalten.

5. Guss: Siebe den Puderzucker. Verrühre den Puderzucker mit so viel Wasser, dass ein dickflüssiger Guss entsteht und teile ihn in 5 Portionen. Nun färbst du 4 Portionen nach Wunsch bunt ein, bestreichst das Gebäck von außen damit und lässt den Guss trocknen. Verziere den Rand der "Tröge" mit weißem Guss. Die "Futtertröge" kannst du nach Belieben mit Nüssen oder Müsli füllen.



Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 8 g, Kh: 65 g, kJ: 1.465, kcal: 350