

Kängurus

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Knetteig:

175 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
75 g weiche Margarine oder Butter
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)

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

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette 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 verrühre alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig.

3. Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn aus. Steche nun "Kängurus" oder andere Motive aus und tauche den Ausstecher dabei vorher in etwas Mehl. Lege die Teigstücke auf das vorbereitete Backblech.

4. Verschlage das Ei mit einer Gabel und bestreiche die Teigstücke gleichmäßig damit. Schiebe das Backblech in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

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

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 20 g, Kh: 31 g, kJ: 1.328, kcal: 318

etwa 6 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

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