

## Kamel-Karawane

### Für das Backblech:

etwas Fett  
Backpapier

### Quark-Öl-Teig:

etwa 150 g Apfel  
350 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen  
125 g Speisequark (Magerstufe)  
75 g brauner Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Apfelsaft  
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
1 Ei (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)

### Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch  
einige Rosinen  
einige Lakritz- oder Fruchtgummischnüre (rot)



etwa 16 Stück



gelingt leicht



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

### Tipp:

- Wenn nur 1 Backblech vorhanden ist, kannst du die übrigen Kamele auch auf dem zugeschnittenen Backpapier zubereiten. 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. Fette 2 Backbleche und belege sie mit Backpapier. Schneide aus festem Karton Schablonen für die Kamele aus. Heize den Backofen vor.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Quark-Öl-Teig:** Wasche und schäle den Apfel und raspele ihn. Mische Mehl und Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten - bis auf den geraspelten Apfel - hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Knete zuletzt den geraspelten Apfel unter.

**3.** Rolle den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1 ½ cm dick aus. Lege die Kamel-Schablonen auf den ausgerollten Teig, schneide die Figuren aus und lege sie auf die vorbereiteten Backbleche. Forme aus den Teigresten "Lastpäckchen" für die Kamele und lege diese zum Beispiel zwischen die "Höcker" oder einzeln auf das Blech.

**4.** Verquirle das Eigelb mit der Milch, bestreiche die Teigstücke gleichmäßig damit und stecke Rosinen als "Augen" in die Kamele. Schiebe das Blech in den Backofen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

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

**6.** Binde die Kamele und die Lastpäckchen zum Beispiel mit Lakritz- oder



Fruchtgummischnüren als Karawane zusammen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 5 g, Kh: 27 g, kJ: 715, kcal: 171