

## Kastanien-Kugeln, bunte Blätter und Pferdchen für Kinder

etwa 10 Kugeln, etwa 30 Blätter und 2 Pferdchen



gelingt leicht



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

### Tipp:

- Für die Blätter kannst du auch echte Blätter (Eichenblätter, Buchenblätter) sammeln, die Konturen auf ein Blatt Papier zeichnen und ausschneiden. Dieses "Blatt" kannst du dann als Vorlage verwenden.

### Für das Backblech:

etwas Fett  
Backpapier  
Blätter-Ausstecher

### Knetteig:

250 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
150 g weiche Butter oder Margarine  
2 EL kaltes Wasser

### Außerdem:

10 g Dr. Oetker Kakao  
10 Haselnüsse oder geschälte Mandeln  
25 g weiße Schokolade



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

**1. Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette das Backblech und belege es mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Knetteig:** Gib das Mehl in eine Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verknete alles mit einem 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 und halbiere ihn. Knete unter eine Hälfte den Kakao.

**3.** Forme beide Hälften jeweils zu einer Rolle. Halbiere die dunkle Teigrolle und schneide die eine Teighälfte in 10 Stücke. Drücke jedes Stück etwas flach und umhülle eine Nuss oder Mandel mit dem Teig. Lege die Kugeln auf das Backblech.

**4.** Verknete die helle Teigrolle leicht mit dem übrigen dunklen Teig, so dass ein Marmorpattern entsteht. Rolle den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche aus und steche mit Blätter-Ausstechern "Blätter" aus. Lege die "Blätter" ebenfalls auf das Backblech.

Verknete den restlichen Teig, rolle ihn aus und schneide mit Hilfe einer Schablone 2 Pferdchen aus. Steche weitere Blätter aus, bis der Teig verbraucht ist. Schiebe das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen.

**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.

**6. Verzieren:** Teile die Schokolade in Stücke, gib sie in eine kleine Schüssel

und schmelze die Schokolade bei schwacher Hitze im Wasserbad. Fülle die Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel, verschließe ihn sorgfältig und schneide eine kleine Ecke ab. Gib auf jede Kugel einen Klecks weiße Schokolade, lege die Kugeln mit der Schokoladenseite auf ein Stück Backpapier und lass die Schokolade fest werden. Die Kugeln lassen sich dann ganz einfach vom Backpapier lösen. Mit übriger Schokolade die Pferdchen verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 5 g, Kh: 8 g, kJ: 318, kcal: 76