

Lustige Käfer für Kinder

Für die Muffinform (12er):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig:

180 g weiche Margarine oder Butter
180 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Eier (Größe M)
150 ml Multivitaminsaft
375 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin



Guss:

50 g Puderzucker
etwa 3 TL Wasser
etwas Dr. Oetker Back- & Speisefarben Rot und Gelb

Füllung:

150 g kalte Schlagsahne
150 ml Multivitaminsaft
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift Braun
12 Schokogebäckstangen

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

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette und mehle die Muffinform sorgfältig. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Rühre die Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig. Füge nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzu, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei rührst du etwa ½ Min. auf höchster Stufe unter. Rühre dann den Multivitaminsaft unter, bis die Masse gebunden ist.

3. Mische das Mehl mit Backin und rühre es in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unter. Fülle den Teig gleichmäßig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Muffin-Backform und schiebe diese auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Nach dem Backen lässt du die Muffins noch etwa 10 Min. in der Form stehen. Löse sie erst dann und lass sie auf einem Kuchenrost erkalten.

4. Schneide die Muffins einmal waagrecht durch und schneide den Deckel in 2

etwa 12 Stück



gelingt leicht



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

Tipp:

- Ohne Verzierung lässt sich das Gebäck prima einfrieren.

Teile, so dass ein Teil größer als der andere ist.

5. Guss: Siebe den Puderzucker und rühre nach und nach das Wasser unter, bis ein dickflüssiger Guss entsteht. Färbe den Guss mit roter und gelber Back- & Speisefarbe rot ein. Bestreiche den größeren Teil des Deckels mit Hilfe eines Tafelmessers mit dem Guss. Mit der braunen Zuckerschrift malst du Punkte auf den Guss und auf das kleinere Teil des Deckels malst du ein "Gesicht". Schneide den mit Guss bestrichenen Deckel noch einmal in der Mitte durch, so dass "Flügel" entstehen.

6. Füllung: Bereite die Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber nur mit 150 g Sahne und 150 ml Multivitaminsaft**, zu. Fülle die Creme sofort in einen Gefrierbeutel und verschließe ihn gut. Schneide eine kleine Ecke ab und spritze die Creme gleichmäßig auf die Unterteile der Muffins.

7. Setze das "Gesicht" und die "Flügel" auf die Creme. Teile die Gebäckstangen in etwa 5 cm lange Stücke und stecke pro Käfer jeweils 2 Stück als "Fühler" in die Creme.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 19 g, Kh: 53 g, kJ: 1.726, kcal: 412

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.