

Lustiger Bauernhof für Kinder

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier
Ausstecher , z. B. Ausstecher-Set "Bauernhof"



Hoftiere:

60 g Putenbrustaufschnitt
60 g Salami , z. B. Geflügelsalami

All-in-Teig:

80 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
4 Eier (Größe M)
1/2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter (etwa 65 g)
1 gestr. TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

140 g Putenbrustaufschnitt
1 1/2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter (etwa 185 g)
Holzspieße
5 Cornichons
1 Kresse

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. Knicke das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Hoftiere: Steche mit den Ausstechern aus der Putenbrust und Salami jeweils 8 Motive aus (Abb. 1). Schneide den Rest des Aufschnitts in kleine Stücke und lege beides zur Seite.

3. All-in-Teig: Mische das Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel. Füge alle übrigen Teigzutaten hinzu und verrühre alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig. Rühre zum Schluss die klein geschnittenen Aufschnittstücke unter.

4. Streiche den Teig auf das vorbereitete Backblech und schiebe es in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

5. Nach dem Backen stürzt du die Gebäckplatte vorsichtig auf ein großes Stück Backpapier und lässt sie darauf erkalten (das mitgebackene Backpapier nicht abziehen).

etwa 8 Portionen



gelingt leicht



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

Tipps:

- Als vegetarische Variante kannst du den Teig ohne Aufschnitt backen. Verrühre dann 100 g Doppelrahm-Frischkäse, 1 geh. TL Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter, 1 kleine geriebene Möhre (etwa 40 g) und etwas Salz und Pfeffer. Bestreiche die Teigtiere mit der Masse und setze sie dann zusammen. Den "Zaun" rollst du dann aus Käsescheiben.



Abb. 1



Abb. 2

Erst dann ziehst du das Backpapier vorsichtig ab.

6. Halbiere die Gebäckplatte in 2 Rechtecke (30 x 20 cm) und steche aus dem einen Rechteck dicht beieinander jeweils zweimal die gleichen 8 Motive wie beim Aufschnitt aus. Lege die andere Gebäckhälfte auf ein Tablett. Das restliche Gebäck bröselst du in eine Schüssel.

7. Bestreiche die Teig- und Aufschnitttiere mit etwas Crème fraîche Kräuter und setze sie aneinander (Abb. 2). Bestreiche die Putenbrustscheiben dünn mit Crème fraîche Kräuter, rolle sie zusammen und stecke sie mit halbierten Holzspießen als "Zaun" an den Rand der ganzen Gebäckplatte. Setze halbierte Cornichons auf die Holzspieße.

8. Verzieren: Verrühre die Gebäckbrösel mit der übrigen Crème fraîche Kräuter. Setze die Masse als "Misthaufen" auf die Gebäckplatte. Verteile die Tiere und den Traktor auf der "Bauernhofwiese" und streue etwas Kresse als "Gras" darauf.

Pro Portion / Stück: E: 13 g, F: 16 g, Kh: 12 g, kJ: 1.016, kcal: 243