

Maskenparade für Kinder

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Quark-Öl-Teig:

1 Dose Mandarinen (Abtropfgew. 175 g)
300 g Weizenmehl
3 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Speisequark (Magerstufe)
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
2 EL Milch
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma

Zum Verzieren:

75 g Puderzucker
etwas Wasser
Dr. Oetker Back- & Speisefarben Rot
Süßigkeiten, z. B. Mini-Schokolinsen,
Fruchtgummischnüre
Dr. Oetker Zuckerstreusel



etwa 6 Stück



gelingt leicht



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

Tipp:

- Wenn nur 1 Backblech vorhanden ist, kannst du die übrigen „Masken“ auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. 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. Lass die Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Quark-Öl-Teig: Mische Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Bestreue den Teig leicht mit Mehl und nimm ihn aus der Schüssel.

3. Forme den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle von etwa 24 cm Länge. Teile die Rolle in 6 gleich große Portionen und rolle jede einzeln auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer ovalen Form (16 x 12 cm) aus. Lege die Stücke auf die vorbereiteten Backbleche und backe sie wie angegeben.

Backzeit: etwa 25 Min.

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

5. Verzieren: Siebe den Puderzucker, verrühre **50 g** Puderzucker mit etwa 1 TL Wasser und **25 g** Puderzucker mit 1 TL Wasser und etwas roter Back- & Speisefarbe. Fülle die beiden Zuckergüsse getrennt in Papierspritztütschen oder kleine Gefrierbeutel, verschließe diese fest und schneide eine kleine Ecke ab. Mit dem roten Zuckerguss kannst du einen Mund auf die Gebäck-Masken zeichnen



und mit dem weißen Zuckerguss „klebst“ du bunte Süßigkeiten auf.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 6 g, Kh: 96 g, kJ: 1.976, kcal: 472

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