

Babuschkas

Knuspriges Kleingebäck aus Russland für Kinder

etwa 4 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Backpapier

Knetteig:

200 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker gemahlene,

geröstete Haselnüsse

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

100 g Margarine oder Butter

1 Ei (der Größe M)

50 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Zartbitter

Zum Verzieren:

160 g Puderzucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

, z. B. Rot, Gelb und Grün

Wasser

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig bis zur weiteren Verarbeitung kühl stellen. Aus festem Karton 3 unterschiedlich große Schablonen für Babuschkas ausschneiden. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Babuschka-Schablonen einzeln auf den Teig legen und die Form mit einem spitzen Messer ausschneiden. Die Babuschkas auf gefettete, mit Backpapier belegte Backbleche legen und backen.

Backzeit: etwa 15 Min.

Die Gebäckstücke mit Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



③ **Verzieren:**

Puderrucker sieben. **Je 40 g** Puderrucker getrennt mit 1-2 TL Wasser und mit roter, gelber oder grüner Back- & Speisefarbe anrühren. Die restlichen 40 g Puderrucker ebenfalls mit 1-2 TL Wasser und mit gelber und ganz wenig roter Speisefarbe verrühren, so dass eine orange-braune Farbe für die Haare entsteht. Die bunten Zuckergüsse getrennt in kleine Papierspritztüchchen oder Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und die "Babuschkas" nach Belieben mit dem bunten Puderruckerguss verzieren.