

Baxi und ihre Freunde

Süße kleine essbare Schildkröten mit Marzipan für Kinder.

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Mini Gugelhupf-Form 6er:

Fett

Weizenmehl

Für das Backblech:

Backpapier

Biskuitteig:

50 g Butter

2 Eier (Größe M)

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Mürbeteig:

50 g Weizenmehl

15 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

30 g weiche Butter oder

Margarine

2 TL Wasser

Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker gehackte

Pistazien

100 g Aprikosenkonfitüre

100 g Puderzucker

300 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

, z.B. Gelb, Rot, Grün und Blau

Wie mache ich eine Schildkröte aus Marzipan?:

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 Minigugelhupf-Form und stelle sie auf den Backofenrost. Lege dir einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) bereit und klemme die Öffnung mit einem Verschluss-Clip (für Gefrierbeutel) ab. Du kannst auch einen Gefrierbeutel verwenden. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Zerlasse die Butter in einem kleinen Topf. Schlage die Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig. Streue mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. ein. Dann schlage die Masse weitere 2 Min. Mische das Mehl mit Backin und rühre es kurz auf niedrigster Stufe unter. Die Butter ebenfalls kurz unterrühren. Fülle den Teig in den Gefrierbeutel, verschließe ihn, entferne den Verschluss-Clip oder schneide vom verschlossenen Gefrierbeutel eine kleine Ecke ab und verteile den Teig in die Formen. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

- 3 Löse die Gebäcke aus der Form, indem du die Gugelhupfe von unten leicht aus der Form drückst. Setze sie auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten. Belege das Backblech mit Backpapier.

4 Mürbeteig:

Gib das Mehl in eine Rührschüssel. Füge alle übrigen Zutaten hinzu und verknete alles mit dem 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. Teile den Teig in 6 gleich große Stücke, forme daraus 6 Kugeln und drücke diese zu Kreisen (Ø 7 cm) flach. Lege die Kreise auf das Backblech und steche sie mehrmals mit einer Gabel ein. Schiebe das Blech in den Backofen. **Herdeinstellung:** siehe oben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

- 5 Ziehe das Gebäck vorsichtig mit dem Backpapier vom Blech und lass es auf einem Kuchenrost erkalten.

6 Verzieren:

Gib die gehackten Pistazienkerne in einen Gefrierbeutel und zerdrücke sie mit einem Teigroller, bis sie sehr fein gemahlen sind. Streiche die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb und koche sie in einem Topf kurz auf. Bestreiche die Gugelhupfe mit Hilfe eines Backpinsels damit und streue die Pistazien dekorativ auf. Mit der übrigen Aprikosenkonfitüre bestreichst du jeweils eine Seite der Gebäckkreise.

- 7 Siebe den Puderzucker, verknete das Marzipan damit und teile es in 10 gleich große Stücke. Färbe 5 Stücke gelb und die übrigen Stücke je grün, orange, türkis und blau mit Back- & Speisefarbe ein.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 8 Verknete 4 Stücke gelbes Marzipan und teile es erneut in 6 Stücke. Jedes Stück drückst du zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel oder Frischhaltefolie zu einem Kreis (Ø 10 cm) flach. Lege jeweils einen Marzipankreis auf die bestrichene Seite eines Gebäckkreises und schlage das Marzipan am Rand nach unten um, so dass eine "Bauchplatte" entsteht. Setze je einen Gugelhupf als "Panzer" auf die "Bauchplatten".
- 9 Aus den anderen Marzipanstücken formst du jeweils einen "Kopf", 4 "Beinchen" und 1 "Schwänzchen" für die Baxis. Lege die "Körperteile" passend an und drücke sie etwas fest. Nach Wunsch kannst du mit den Zinken einer Gabel noch Mund, Nase und Krallen in das Marzipan drücken und mit Puderzuckerglasur und geschmolzener Schokolade "Augen" aufmalen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Befestige den "Kopf" der Baxis evtl. mit einem Zahnstocher.

