

# Bunte Nikolausgesichter

Nikolaus backen - Süße Nikoläuse aus Joghurt-Öl-Teig selber machen für Kinder zum Nikolaustag.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Joghurt-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

30 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

150 g Joghurt

5 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

1 Eiweiß (Größe M)

### Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

### Zum Verzieren:

100 g Puderzucker

etwa 2 EL Wasser

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Süßigkeiten

## Wie backe ich bunte Nikolausgesichter?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Joghurt-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst).



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 26 cm) ausrollen. Aus der Teigplatte 6 "Tortenstücke" schneiden. Nach Wunsch die spitzen Enden jedes Tortenstückes etwas zur Seite "biegen", so dass eine Zipfelmütze entsteht. Die Teigstücke auf das Backblech legen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Teigstücke damit bestreichen. Backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 18 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### 4 Verzieren:

Puderzucker in eine Schale sieben und mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Gut die Hälfte vom Guss abnehmen und mit roter Back- & Speisefarbe einfärben. Den übrigen Guss beliebig einfärben. Die "Mütze" mit dem roten Guss bestreichen. Mit dem übrigen Guss "Augen", "Bart" und "Mund" auftragen und mit den Süßigkeiten das Gesicht dekorativ verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Schön eingepackt ist das bunte Nikolausgesicht ein schönes Mitbringsel für den Nikolaustag.
- Ohne Verzierung lässt sich das Gebäck prima einfrieren.

