

Bunte Nikolausgesichter

Süßes Kleingebäck für Kinder am 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

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).

- 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 Minuten



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.

