

Erntedank-Körbchen

Blätterteigkörbchen, gefüllt mit modelliertem Obst und Gemüse aus Marzipan und Fondant

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett

Weizenmehl

Für das Backblech:

Backpapier

Blätterteig:

1 Ei (der Größe M)

275 g frischer Blätterteig

Zum Verzieren:

etwa 200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse

etwa 2 EL Puderzucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, grün und rot

Dr. Oetker Marzipan Rübli

1 Vorbereiten:

Muffinform umdrehen und 6 der 12 Förmchen versetzt (Abb. 1) fetten und mehlen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.



Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Backzeit: 0 Minuten

2 Blätterteig:

Blätterteig abrollen. Aus der Teigplatte mit einem Messer oder Teigrädchen 6 Streifen je 23 cm Länge und 1,5 cm Breite schneiden und beiseitelegen. Weitere 24 Streifen zu je 11 cm Länge und etwa 1,5 cm Breite schneiden (Abb. 2).



- 3 Jeweils 4 kurze Streifen sternförmig über ein vorbereitetes Förmchen legen (Abb. 3) und leicht andrücken. Diesen Vorgang wiederholen bis 6 Körbchen entstanden sind. Das Ei verquirlen. Die Streifen leicht damit bestreichen und jeweils einen langen Streifen um das Körbchen herumlegen und andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 16 Minuten

Muffinform auf einem Kuchenrost 10 Min stehen lassen. Dann die Körbchen vorsichtig lösen und erkalten lassen.

- 4 Aus dem restlichen Blätterteig mit einem Ausstecher kleine Birnen und Äpfel (Abb. 4) ausstechen und auf das Backblech legen. Mit übrigem Ei bestreichen und backen.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 10 Minuten

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

5 Verzieren:

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten, halbieren und die Hälften mit Speisefarbe grün und rot einfärben. Für Deko-Äpfel und -Tomaten aus dem roten Marzipan mind. 12 unterschiedlich große Kugeln (Abb. 5) rollen. Aus dem grünen Marzipan 12 gleich große Kugeln zu Äpfeln formen.



- 6 12 kleine Blätter für die Äpfel formen sowie einen kleinen Strunk für die Tomaten (Abb. 6). Übriges Marzipan miteinander verkneten und einige Kürbisse sowie Stiele für die Äpfel modellieren. Die Rillen des Kürbisses mit Hilfe eines Messers oder Modellierstäbchen leicht eindrücken. Die Körbchen mit den gebackenen Früchten, dem modellierten Obst und Gemüse sowie einigen Rübli's farbenfroh verzieren.

