


Kleines Kaffeegebäck

Kleingebäck mit Krokant in Petit-four-Optik

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

**Für die Silikon-Backform
"Mini-Kreationen" 12er:**
Fett

All-in-Teig:

60 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder
Margarine
1 Ei (Größe M)
4 TL Dr. Oetker Haselnusskrokant

Zum Verzieren:

200 g Puderzucker
etwa 4 TL Milch
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

1 Vorbereiten:

Backofenrost auf die Arbeitsfläche legen. Backform fetten und auf den Rost stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Krokant, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) in 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Krokant unterheben. Teig mit 2 Teelöffeln gleichmäßig in die Formmulden geben. Form auf der Arbeitsfläche aufklopfen, damit eventuelle Luftblase entweichen, und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Gebäck 5 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann aus der Form lösen und erkalten lassen.



3 Verzieren:

Puderzucker mit Milch zu einem zähflüssigen Guss anrühren. Die Gebäcke damit nach und nach überziehen. Für knallige Farbdekoration sofort auf den noch flüssigen Guss Farbtropfen (Back- & Speisefarbe vorher gut durchkneten) geben und mit einem Holzstäbchen im Guss Muster ziehen. Für pastellfarbige Deko jeweils auf einem Teelöffel etwas Zuckerguss mit wenigen Farbtropfen verrühren und mit einem Holzstäbchen tropfenweise auf die überzogenen Gebäcke auftragen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben den Guss mit Dr. Oetker Back- & Speisefarben einfärben und mit Dekorartikeln verzieren.

