

# Lustige Insekten-Parade

Lecker gefüllte Brandteiggebäcke als Insekten verkleidet.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Fett

### Brandteig:

125 ml Wasser  
25 g Butter oder Margarine  
1 Pr. Salz  
75 g Weizenmehl  
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
etwa 3 Eier (Größe M)  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
1 TL Dr. Oetker Kakao

### Füllung:

300 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein  
Vanille-Geschmack

### Zum Verzieren:

100 g grüne und rote  
Weintrauben, kernlos  
Schokogebäckstäbchen  
Mini-Lakritzkonfekt  
Dr. Oetker Zuckerschrift

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Brandteig zubereiten:

Wasser mit Butter oder Margarine und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen"). Teig in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren.



- 3 Brandteig halbieren und unter die eine Hälfte den Kakao rühren. Beide Teige getrennt in kleine Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Eine Ecke abschneiden und jeweils 4 Häufchen und 4 Stangen auf das Backblech spritzen und backen. **Hinweis:** Während der ersten 15 Min. Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 21 Min.**

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

- 4 **Füllung zubereiten:**  
Sahne mit Quarkfein steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. In die Brandteiggebäcke mit Hilfe der Tülle kleine Löcher bohren und die Creme hineinspritzen.

- 5 **Verzieren:**  
Weintrauben waschen. Gebäckstäbchen in kürzere Stücke schneiden und jeweils eine Traube aufspießen. Lakritzkonfekt in Scheiben schneiden und mit der Zuckerschrift als Augen auf den Trauben befestigen. Trauben als Köpfe und übrige Gebäckstäbchen-Stücke als Beine in die gefüllten Gebäcke stecken. Mit der Zuckerschrift beliebig verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das ungefüllte Brandteiggebäck kann eingefroren werden, aufgetaut dann bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.

