

Lustige Seeräuber

Leckere Amerikaner in Piraten-Optik.

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

All-in-Teig:

125 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Sahne-Geschmack
60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

50 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

4 EL Milch

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe ,
rot

Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack

Wie backe ich lustiges Seeräuber-Gebäck?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln als etwa 12 Häufchen mit Abstand auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 14 Min.

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



3 Verzieren:

Fondant mit Speisefarbe rot anfärben, evtl. Puderzucker unterkneten. Roten Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und mit Hilfe eines runden Ausstechers oder Glases 6 Taler (Ø etwa 7 cm) ausstechen. Die Taler halbieren und als Piratentuche auf die Küchlein legen. Aus dem übrigen Fondant Tuchknoten formen und auflegen. Mit Zuckerschrift Auge, Augenklappe, Nase und Mund aufzeichnen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung ist das Gebäck einfriergeeignet.

