

# Lustiger Bauernhof für Kinder

Pikante Plätzchen mit Putenbrustaufschnitt und Salami für Kinder

etwa 8 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Backpapier

Ausstecher, z. B. Ausstecher-Set

"Bauernhof"

### Hoftiere:

60 g Putenbrustaufschnitt

60 g Salami, z. B. Geflügelsalami

### All-in-Teig:

80 g Weizenmehl

20 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

3 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

4 Eier (Größe M)

etwa 60 g Dr. Oetker Crème

frische Gartenkräuter

1 TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

### Außerdem:

140 g Putenbrustaufschnitt

etwa 190 g Dr. Oetker Crème

frische Gartenkräuter

Holzspieße

5 Cornichons

1 Kresse

## Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

### 1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette das Backblech und belege es mit Backpapier. Knicke das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte. Heize den Backofen vor.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Hoftiere:

Stech mit den Ausstechern aus der Putenbrust und Salami jeweils 8 Motive aus (Abb. 1). Schneide den Rest des Aufschnitts in kleine Stücke und lege beides zur Seite.



- 3 **All-in-Teig:**  
Mische das Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel. Füge alle übrigen Teigzutaten hinzu und verrühre alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig. Rühre zum Schluss die klein geschnittenen Aufschnittstücke unter.
- 4 Streiche den Teig auf das vorbereitete Backblech und schiebe es in den Backofen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**

- 5 Nach dem Backen stürzt du die Gebäckplatte vorsichtig auf ein großes Stück Backpapier und lässt sie darauf erkalten (das mitgebackene Backpapier nicht abziehen). Erst dann ziehst du das Backpapier vorsichtig ab.
- 6 Halbiere die Gebäckplatte in 2 Rechtecke (30 x 20 cm) und steche aus dem einen Rechteck dicht beieinander jeweils zweimal die gleichen 8 Motive wie beim Aufschnitt aus. Lege die andere Gebäckhälfte auf ein Tablett. Das restliche Gebäck bröselst du in eine Schüssel.
- 7 Bestreiche die Teig- und Aufschnitttiere mit etwas Crème fraîche Kräuter und setze sie aneinander (Abb. 2). Bestreiche die Putenbrustscheiben dünn mit Crème fraîche Kräuter, rolle sie zusammen und stecke sie mit halbierten Holzspießen als "Zaun" an den Rand der ganzen Gebäckplatte. Setze halbierte Cornichons auf die Holzspieße.



- 8 **Verzieren:**  
Verrühre die Gebäckbrösel mit der übrigen Crème fraîche Kräuter. Setze die Masse als "Misthaufen" auf die Gebäckplatte. Verteile die Tiere und den Traktor auf der "Bauernhofwiese" und streue etwas Kresse als "Gras" darauf.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Als vegetarische Variante kannst du den Teig ohne Aufschnitt backen. Verrühre dann 100 g Doppelrahm-Frischkäse, 1 geh. TL Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter, 1 kleine geriebene Möhre (etwa 40 g) und etwas Salz und Pfeffer. Bestreiche die Teigtiere mit der Masse und setze sie dann zusammen. Den "Zaun" rollst du dann aus Käsescheiben.

