

# Marienkäfer

Süße Marienkäfer mit Mandeln und Schokolade für Kinder.

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett

Weizenmehl

### Rührteig:

50 g weiche Butter oder  
Margarine

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

2 Eier (Größe M)

50 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

50 g Dr. Oetker gemahlene  
Mandeln

### Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Rot

100 g Zartbitterschokolade

## 1 Vorbereiten:

Backform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln unterheben. Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln gleichmäßig in die Mulden füllen (jeweils knapp 1 Teelöffel Teig pro Mulde). Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 12 Min.**

Gebäck 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 3 Verzieren:

Ein haselnussgroßes Stück Marzipan beiseitestellen. Übriges Marzipan mit etwas Back- & Speisefarbe einfärben, zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und 24 Kreise (Ø 6 cm) ausstechen. Die Marzipankreise auf die Oberseite der Gebäcke legen und leicht andrücken.

- 4 Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Gebäckstücke auf der Unterseite mit Hilfe eines Backpinsels mit Schokolade bestreichen. Wenn die Schokolade fest geworden ist, etwa 1/3 der Marzipandecke mit Schokolade bestreichen, dazu die Gebäckstücke auf ein Holzspießchen spießen. Aus dem ungefärbten Marzipan 48 sehr kleine Kugeln für die "Augen" formen. Die "Augen" in die noch feuchte Schokolade setzen. Übrige Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden, auf die Mitte der "Käfer" eine Linie und auf die "Flügel" kleine Punkte zeichnen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Gebäckstücke lassen sich leichter mit Schokolade überziehen, wenn sie auf eine Gabel oder einen Holzspieß gesteckt werden.