

Nikolaus-Gesichter

Ein lustiges Gebäck zum Nikolaus.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

100 ml Milch

125 g Speisequark (Magerstufe)

100 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

2 EL Puderzucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Rot

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

1 Pck. Dr. Oetker Lustige

Zuckeraugen

2 Pck. Dr. Oetker Mini

Marshmallows

Wie backe ich süße Nikolaus-Gesichter?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst). Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Diese in 10 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück erst zu einer Kugel, dann auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Taler (Ø etwa 10 cm) ausrollen und auf das Backblech legen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.



Das Gebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Marzipan mit Puderzucker verkneten und mit der roten Speisefarbe einfärben. Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und 5 Taler (Ø etwa 11 cm) ausstechen. Die Taler halbieren, jeweils eine Hälfte als Mütze auf die Gebäcke legen und leicht andrücken, evtl. mit Zuckerschrift ankleben. Die Marzipanreste zu 10 großen und 10 kleinen Kugeln formen. Mit Zuckerschrift die Augen, die kleinen und großen roten Kugeln als Nase und Bommel festkleben. Von den Marshmallows die rosafarbenen aussortieren und die Verbliebenen mit Zuckerschrift als Bart befestigen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck lässt sich ohne Verzierung gut einfrieren.

