

Nikolausstiefel für Kinder

Buntes Gebäck zum Nikolaus mit Haselnüssen im Teig und vielen bunten Leckereien beklebt.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl

2 EL Dr. Oetker Kakao

4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-

Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Orangenschale

50 g Dr. Oetker geröstete, gehackte

Haselnüsse

125 g Speisequark (Magerstufe)

100 ml Milch

100 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

Zum Bestreichen:

etwa 3 EL Milch

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker

etwa 3 ½ TL Wasser

Zuckerperlen

Smarties®

Fruchtgummibären

Dr. Oetker Zuckerstreusel

Wie backe ich Nikolausstiefel für Kinder?:

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Schneide dir aus Backpapier 2 Schablonen für die Stiefel aus. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Quark-Öl-Teig:

Mische das Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst).



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teile den Teig in 3 Portionen und rolle jeweils 1 Teigstück auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (20 x 15 cm) aus und lege die Schablonen entgegengesetzt darauf. Nun schneide mit einem Messer vorsichtig an der Schablone entlang und lege die 2 ausgeschnittenen Stiefel auf das Backblech. Aus dem übrigen Teig kannst du kleine Schnüre rollen und die Stiefel damit verzieren.

- 4 Bestreiche die Stiefel mit der Milch. Schiebe das Backblech in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Nach dem Backen zieh die Stiefel vorsichtig mit dem Backpapier vom Blech und lass sie auf einem Kuchenrost erkalten.

- 5 **Verzieren:**

Siebe den Puderzucker in eine kleine Schüssel und verrühre ihn mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Guss. Gib den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel, verschließe ihn fest, schneide eine kleine Ecke ab und ziehe die Konturen des Stiefels damit nach.

- 6 Verziere die Stiefel dekorativ mit den Zuckerperlen, Smarties®, Fruchtgummis und Zuckerstreuseln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der gehackten Haselnüsse kannst du auch gehackte Mandeln verwenden.
- Du kannst den Kakao auch weglassen und helle Stiefel oder Stutenkerle backen.
- Du kannst die Stiefel auch mit 150 g geschmolzener Schokolade bepinseln oder überziehen und damit dekorieren.

