





# Osterküken im Mandelkleid

Ein Hefekleingebäck mit Mandeln für Kinder.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

125 ml Milch  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
2 Eier (Größe M)  
125 g Dr. Oetker Crème double  
75 g weiche Butter oder  
Margarine

### Mandelbelag:

40 g Butter  
20 g Zucker  
20 g Honig  
100 g Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln

### Außerdem:

1 EL Kondensmilch  
12 Rosinen

## Wie backe ich Osterküken im Mandelkleid?:

### 1 Vorbereiten:

Milch in einem kleinem Topf erwärmen.

### 2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 3 Mandelbelag:

Butter zerlassen, Zucker, Honig und Mandeln hinzufügen und unter Rühren etwa 1 Min. weitererhitzen. Belag bis zur Weiterverarbeitung warm stellen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und dabei zu einer länglichen Rolle formen. Teig gut 1/2 cm dick ausrollen und **zuerst** 12 Kreise (Ø etwa 8,5 cm) für den "Bauch" ausstechen.
  
- 5 Übrigen Teig wieder zusammenkneten, ausrollen und 12 Kreise (Ø etwa 6,5 cm) für den "Kopf" ausstechen. Wieder Teigreste verkneten, ausrollen und 12 Kreise (Ø etwa 3,5 cm) für den "Schnabel" und die "Füße" ausstechen, dafür die Teigkreise dritteln. Die Teigkreise auf dem Backblech zu Küken zusammensetzen. Die Ansatzstellen dabei mit Kondensmilch bestreichen und fest aneinanderdrücken.
  
- 6 Die noch heiße Mandelmasse auf den "Bauch" der Küken streichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. "Küken" nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.
  
- 7 "Kopf", "Schnabel" und "Füße" ebenfalls dünn mit Kondensmilch bestreichen. Zuletzt jeweils 1 Rosine als "Auge" in den Kopf setzen und backen.

**Backzeit: etwa 20 Min.**

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

