

Rosa Mäuse für Kinder

Ein schönes Kinderrezept mit Puderzucker und Himbeersirup.

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
100 g Puderzucker
4 TL Himbeersirup

Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehobelte Mandeln
Dr. Oetker Zuckerschrift
Dr. Oetker Dekor-Konfetti
Fruchtgummischnüre

Außerdem:

Puderzucker

Wie mache ich süße Mäuse für Kinder?:

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Weiche die Gelatine in kaltem Wasser 5 Min. ein. Siebe den Puderzucker in eine Rührschüssel.

2 Zubereiten:

Für ein Wasserbad bring in einem Topf Wasser zum Kochen. Nimm den Topf vom Herd. Drücke die Gelatine leicht aus und gib sie mit dem Himbeersirup in ein kleines Töpfchen. Stelle das Töpfchen in das heiße Wasser und rühre, bis die Gelatine gelöst ist. Gib die Flüssigkeit zum Puderzucker. Verrühre alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster Stufe zu einer glatten Masse, dann etwa 1 Min. auf höchster Stufe weiterrühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Bestreue die Arbeitsfläche dick mit Puderzucker. Gib die Masse mit einem Teigschaber darauf und bestreue die Oberfläche ebenfalls mit Puderzucker. Knete **vorsichtig** so viel von dem Puderzucker unter, bis die Masse nicht mehr klebt. Evtl. die Finger zwischendurch säubern.
- 4 Forme die Masse zu einer Rolle und schneide sie in 6 gleich große Stücke.
- 5 **Verzieren:**
Forme jedes Stück zu einem Kegel. Stecke 2 Mandelblättchen als Ohren ein. Male Augen und Nase mit Zuckerschrift auf oder verziere mit Dekor-Konfetti. Stecke ein Stück der Fruchtgummischüre als Schwanz ein.

Tipps aus der Versuchsküche

- Du kannst die Masse auch mit Kirsch- oder Waldmeistersirup zubereiten.
- Die rosa Mäuse sind in einem Frischhaltebeutel oder in einer Frischhaltebox etwa 1 Woche so weich wie Mäusespeck. Dann werden sie hart.

