

Schmetterlingswiesen-Küchlein

Kleine Schokinokuchen mit Marzipangras, Gebäckschmuck und Dekor-Schmetterlingen

etwa 6 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Kleine Kuchen Schokino
125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
75 ml Milch
1 Ei (der Größe M)

Zum Verzieren:

etwa 2 EL Aprikosenkonfitüre
etwa 50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
1 TL Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, grün
Dr. Oetker Gebäckschmuck (Mimosen)
Dr. Oetker Dekor-Schmetterlinge

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei) nach Anleitung aufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Backzeit: 0 Minuten

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Öl, Milch und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Schokoladenflocken (liegen der Backm. bei) unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Förmchen verteilen. Backblech mit den Förmchen in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Minuten

Kuchen in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ **Verzieren:**

Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Die Kuchen damit bestreichen. Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe grün anfärben. Marzipan durch eine Knoblauchpresse drücken, mit einem kleinen Messer Grasbüschel abschneiden und die Kuchen damit verzieren. Gebäckschmuck-Mimosen und Schmetterlinge auf den Kuchen verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne die Verzierung sind die Küchlein einfriergeeignet.