





# Schneemann-Parade für Kinder

Ein Hefeteiggebäck mit einer Zitronencreme für Kinder

etwa 8 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

1 Apfel (etwa 200 g)  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)  
75 ml Milch  
100 g weiche Butter oder Margarine  
1 EL Dr. Oetker Kakao

### Belag:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein  
Zitrone  
250 g Speisequark (Magerstufe)

### Zum Verzieren:

etwa 8 Dr. Oetker Marzipan Rübli  
Lakritzpfennige oder Katzenpfötchen

## Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

### 1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech mit Backpapier. Schäle, viertel und entkerne den Apfel und reibe ihn auf einer Küchenreibe sehr fein. Heize den Backofen vor.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Hefeteig:

Gib das Mehl in eine Rührschüssel und vermische es sorgfältig mit dem Hefeteig Garant. Füge - bis auf den Kakao- die übrigen Zutaten und den geriebenen Apfel hinzu. Verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig.

- 3 Bestreue den Teig mit Mehl, nimm ihn aus der Schüssel und knete ihn auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut durch. Forme den Teig zu einer Rolle und teile ihn in 4 gleich große Stücke (Abb. 1). Ein Stück verknete mit Kakao und halbiere es. Die eine Hälfte teile in 16 kleinere Stücke, die andere Hälfte teile in 8 etwas größere Stücke. Ein Stück des hellen Teiges teile in 8 kleinere Stücke, die beiden anderen teile in je 4 größere Stücke.



- 4 Forme alle Stücke zu Kugeln. Die 8 großen hellen Kugeln drücke zu Talern (Ø etwa 8 cm) flach. Die kleinen hellen Kugeln drücke zu Talern (Ø etwa 6 cm) flach. Aus den 8 großen dunklen Kugeln forme "Hüte" und aus den 16 Kugeln je 8 "Hutkrempen" und 8 "Schals". Die "Köpfe" (kleine Taler), die "Bäuche" (große Taler), die "Hüte", "Hutkrempen" und "Schals" setze auf dem Blech zu Schneemännern zusammen und backe sie (Abb. 2).



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 16 Minuten**

Ziehe die Schneemänner mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten.

- 5 **Belag:**

Verrühre Sahne mit Quarkfein in einer Schüssel. Füge den Quark hinzu und rühre alles glatt. Die Quarkmasse streiche gleichmäßig auf die "Köpfe" und "Bäuche" der Schneemänner (Abb. 3).



- 6 **Verzieren:**

Setze die Marzipan-Rübli als "Nasen" auf und die Lakritzpfennige/ Katzenpfötchen als "Augen" und "Knöpfe".



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Belag und ohne Verzierung kann das Gebäck eingefroren werden.

