

Sommerdorf

Süßes gebackenes Dorf mit bunten Verzierungen für Kinder.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Für die Silikon-Backformen Winterdorf:

Fett

All-in-Teig:

- 160 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 5 Eier (Größe M)
- 4 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
- 2 EL Essig, z. B. Obstessig

Zum Verzieren:

- Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
- Dr. Oetker Zuckerschrift
- Dr. Oetker Gebäckschmuck
- Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen
- Dr. Oetker Haselnusskrokant
- Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie backe ich ein essbares Sommerdorf?:

1 Vorbereiten:

Formen fetten und auf das Backblech stellen, dabei darauf achten, dass die Dachmulden möglichst gerade stehen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Die Formmulden 2/3 mit dem Teig befüllen. Das Blech mit den Formen auf unterster Einschubleiste in den Backofen schieben.

Backzeit für Figuren: etwa 18 Min. Backzeit für Hausteile: etwa 21 Min.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 18 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Gebäcke in den Formen auf einem Kuchenrost 10 Min. stehen lassen. Dann die Gebäckteile aus den Mulden lösen und erkalten lassen.

4 **Verzieren:**

Bei den Häuserblöcken und Dächern die gewölbten Seiten mit einem scharfen Messer etwas begradigen. Die Bauteile und Figuren mit Zuckerschrift bemalen, nach Belieben mit Gebäckschmuck und gehackten Pistazien dekorieren und etwa 1 Std. trocknen lassen. Die Blöcke und Dächer mit weißer Zuckerschrift zusammensetzen und alles dekorativ auf eine geeignete Unterlage, z. B. flacher Teller, Holzbrett (Ø 30 cm) anordnen. Den Dorfplatz nach Belieben mit Gebäckschmuck, Haselnusskrokant und Schokoladenröllchen ausschmücken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine Unterlage können Sie eine Knetteigplatte backen.
- Falls Sie Grasbüschel als Dekoration wünschen, können Sie Marzipan mit grüner Back- und Speisefarbe einfärben und durch eine Knoblauchpresse oder ein Handsieb drücken.
- 11.6.2012 Schondelmaier/

