

# Süße Muscheln

Lecker Mandelgebäck in Muschelform für Kinder.

18 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Madeleineform:**  
Fett

## All-in-Teig:

80 g Weizenmehl  
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
½ TL Dr. Oetker Original Backin  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g Butter oder Margarine  
2 Eier (Größe M)

## Zum Verzieren:

etwa 125 g Dr. Oetker Fix und Fertig Zuckerguss Classic  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
Dr. Oetker Gebäckschmuck

Wie backe ich süße Muscheln?:

## 1 Vorbereiten:

Madeleineform fetten. Backofen vorheizen.

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

## 2 All-in Teig zubereiten:

Mehl, Mandeln und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Jeweils etwa 1 Teelöffel Teig auf die Mulden verteilen. Die Form auf dem Rost in den Ofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: 9 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Die Madeleines vorsichtig auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Restlichen Teig verarbeiten, so dass insgesamt 36 Madeleines entstehen. Evtl. von einigen Madeleines die Unterseite begradigen (je nach Motiv).
- 4 **Verzieren:**  
Zuckerguss nach Packungsanleitung durchkneten und in 4 Portionen aufteilen. Mit den Back- & Speisefarben einfärben. Die begradigten Madeleines nach unten legen und die anderen Madeleines als Deckel oben aufsetzen, so dass eine Muschel entsteht. Die Muscheln dekorativ mit dem Guss und dem Gebäckschmuck verzieren.

