

Süße Robben

Eine schönes Gebäck für Kinder mit Apfel und Rosinen für die Party.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Mandel-Geschmack
400 ml Milch
40 g Zucker
150 g Äpfel

Hefeteig:

200 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Eiweiß (Größe M)

Außerdem:

Rosinen (16 Stück)
1 EL Dr. Oetker gehackte Mandeln
1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch
Spaghetti oder Glasnudeln

Wie backe ich süße Robben?:

1 Vorbereiten:

Für die Füllung Pudding nach Packungsanleitung, **aber nur mit 400 ml Milch und 40 g Zucker**, kochen. Die Oberfläche des heißen Puddings direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen. Für den Teig erwärmen Sie die Milch in einem kleinen Topf und zerlassen darin die Butter oder Margarine.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden. Pudding durchrühren und die Apfelwürfel unterrühren. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und halbieren. Jedes Teigstück zu einem großen Quadrat (30 x 30 cm) ausrollen und diese jeweils in 4 kleine Quadrate teilen.
- 4 **Füllung:**
Die Hälfte der Puddingfüllung auf die Mitte von 4 Quadraten verteilen. Jeweils 2 gegenüberliegende Teigecken überlappend auf den Pudding legen, so dass die Füllung verdeckt ist. Den Teig etwas andrücken und mit der Naht nach unten auf das Backblech legen. Aus dem überstehenden Teig Kopf (Teigzipfel unterklappen) und Flossen (Teigzipfel einschneiden) formen. Eigelb und Milch verrühren und die Teigrobber damit bestreichen. Die Rosinen als Augen und die gehackten Mandeln als Schnauze eindrücken. 10 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Backblech in den Backofen schieben und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.
- 5 Inzwischen die 4 weiteren Robber vorbereiten. Robber mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 6 Den "Robberbart" aus ungekochten Spaghetti oder Glasnudeln in die "Schnauze" stecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Füllung auch variieren, statt Äpfel Aprikosen verwenden.

