

Tausend-Augen-Küchlein für Kinder

Sahnige Gebäcke mit Erdbeeren für den Sommer.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

All-in-Teig:

150 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Eier (Größe M)
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Belag:

400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Außerdem:

25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien
etwa 250 g Erdbeeren
25 g Puderzucker
etwa 1 TL Wasser
½ TL Dr. Oetker Kakao

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Stelle die 6 Tortelettförmchen auf den Rost. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mische Mehl und Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig. Verteile den Teig gleichmäßig auf die Tortelettförmchen und streiche ihn glatt. Schiebe die Förmchen mit dem Rost in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Nach dem Backen lässt du die Kuchlein in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten. Die erkalteten Tortelettförmchen stürzt du auf eine Kuchenplatte und löst diese vorsichtig.

3 Belag zubereiten:

Gib die Sahne in einen Rührbecher und schlage sie mit einem Mixer (Rührstäbe) mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif nach Packungsanleitung steif. Verteile die Sahne mit Hilfe eines Löffels auf den Torteletts und verstreiche diese gleichmäßig.

4 Verzieren:

Streue die Pistazien gleichmäßig als "Wiese" auf die Sahne. Wasche die Erdbeeren, lass sie gut abtropfen und entstiele sie. Siebe den Puderzucker und verrühre ihn mit so viel Wasser, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Färbe 1/3 des Gusses mit dem Kakao ein. Gib den Guss jeweils in einen kleinen Gefrierbeutel, verschließe ihn fest, schneide jeweils eine kleine Ecke ab und spritze mit dem hellen Guss "Augen" auf die Erdbeeren. Mit dem dunklen Guss spritzt du "Pupillen" auf den getrockneten Zuckerguss. Wenn die "Augen" getrocknet sind, verteile die Erdbeeren gleichmäßig auf die Torteletts.

