

Tischlaternen für Kinder

Knusprige Laternen für Kinder zu Halloween oder Weihnachten

etwa 2 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

125 g weiche Butter oder Margarine

1 Eigelb (Größe M)

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

Backpapier

1 EL Milch

Zum Bestreuen für die Blätter:

etwa 2 EL Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Zucker

Außerdem:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege 2 Backbleche mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mische das Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Bestreue die Arbeitsfläche mit etwas Mehl und halbiere den Teig. Rolle beide Stücke zu Rechtecken von je 51 x 11 cm aus. Nun schneidest du davon pro Teigstück 1 Quadrat von 11 x 11 cm und 4 Rechtecke von 11 x 10 cm aus. Lege sie nebeneinander auf die Backbleche. Stich aus 8 Rechtecken in der Mitte mit kleinen Formen Figuren aus (nicht zu nah am Rand). Die Teigreste kannst du wieder verkneten, ausrollen - zum Beispiel "Blätter" ausschneiden - und auch auf die Backbleche legen.
- 4 Verquirle das Eigelb mit der Milch und bestreiche alle Teigstücke damit. Bestreue die Blätter mit Haselnüssen und Zucker. Schiebe das Blech in den Backofen. **Die "Blätter" etwas früher herausnehmen.**

Backzeit: etwa 15 Min.

Nach dem Backen ziehe das Gebäck vorsichtig mit dem Backpapier vom Blech und lass es auf einem Kuchenrost erkalten.

- 5 Hacke die Kuvertüre grob, lass sie im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und fülle sie in einen kleinen Gefrierbeutel, verschließe diesen fest und schneide eine ganz kleine Ecke ab.
- 6 Lege für 2 Laternen jeweils die beiden Quadrate als Bodenplatte auf ein Stück Backpapier. Nun spritzt du etwas Kuvertüre auf die Ränder der Gebäckplatten und setzt diese so zu Laternen zusammen. Stütze dabei die Platten immer etwas ab, bis die Kuvertüre fest wird.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn du die Laternen luftdicht verpackst, kannst du sie 14 Tage vorher zubereiten.
- Für die Fenster kannst du rote Blatt-Gelatine von innen mit Kuvertüre ankleben.

