

Überraschungs-Körbchen

Süßes Gebäck mit Fruchtgummibären für Kinder

etwa 10 Portionen

 gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
50 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse
125 g Speisequark (Magerstufe)
100 ml Milch
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Außerdem:

50 g Puderzucker
etwa 2 TL Wasser
300 g Fruchtgummibären

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette und belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

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

2 Quark-Öl-Teig:

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Forme den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 25 x 20 cm und schneide 2 lange schmale Dreiecke davon ab. Aus den Teigresten formst du 2 Rollen von etwa 40 cm und drehst sie zu einer dicken Kordel für den Griff des Korbs. Lege die Körbe auf das vorbereitete Backblech und schiebe das Blech in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Minuten

- 4 Nach dem Backen ziehst du das Gebäck vorsichtig mit dem Backpapier vom Blech und lässt es auf einem Kuchenrost erkalten.
- 5 Siebe den Puderzucker, verrühre Puderzucker mit so viel Wasser, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Fülle alles in einen Gefrierbeutel, schneide eine kleine Ecke des Beutels ab und "klebe" mit dem Guss die Gummibärchen auf den Korb.

