

# Weihnachtliche Knusperfiguren

etwa 6



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Motivbackblech Weihnachten:

Fett

### Quark-Öl-Teig:

175 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

3 EL Honig

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g Speisequark (40% Fett  
i.Tr.)

4 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

100 g Dr. Oetker geröstete,  
gehackte Haselnüsse

### Guss:

etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Weiß

Dr. Oetker Dekor-Konfetti

Dr. Oetker Zuckerschrift

## 1 Vorbereiten:

Backform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf die Haselnüsse, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend die Nüsse unterkneten. Teig in der Schüssel etwas mit Mehl bestreuen, zu einem Kreis formen und in 6 gleich große Portionen teilen. Teigportionen in die Formmulden geben und glatt drücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Gebäcke auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



③ Guss:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und die Gebäcke damit überziehen. Nach Belieben sofort mit Dekor Konfetti bestreuen oder, wenn die Kuvertüre fest ist, mit Zuckerschrift dekorieren.

