

Weihnachtliches Motivgebäck

Kleine Biskuitküchlein mit Guss schmecken einfach lecker.

etwa 2 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für Motivbackförmchen:

Fett
Weizenmehl

Biskuitteig:

1 Ei (Größe M)
20 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
20 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
20 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Heller Guss:

25 g Puderzucker
etwa 1 TL Milch
Dr. Oetker Zuckerschrift

Dunkler Guss:

25 g Vollmilchschokolade
Dr. Oetker Dekor-Konfetti

1 Vorbereiten:

2 Motivbackförmchen fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Ei in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren einstreuen und die Masse eine weitere Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und zusammen mit den Nüssen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in die Förmchen verteilen. Förmchen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 20 Min.

Gebäcke auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



3 Heller Guss:

Puderzucker und Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren und ein Gebäckteil damit überziehen. Wenn der Guss trocken ist, mit Zuckerschrift verzieren.

4 Dunkler Guss:

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen, das andere Gebäckteil überziehen und mit Konfetti dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch nur die Konturen der Gebäcke mit geschmolzener Schokolade verzieren oder die Motive mit Puderzucker bestreuen.

