

# Whoopie-Frösche und Whoopie-Käfer

Süße kleine Kekse mit Fondant-Dekor in Frosch- und Käfer-Form.

etwa 25 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Zum Bestreuen:

Zucker

### Füllung:

etwa 50 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

### Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant  
Weiß  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe ,  
grün, rot  
Dr. Oetker Zuckerschrift mit  
Schokoladen-Geschmack  
Puderzucker

## Wie backe ich Whoopie-Frösche und Whoopie-Käfer?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

### 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. aufschlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen und unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 10 mm) füllen und etwa 2,5 cm große Tupfen auf das Backblech spritzen. Tupfen mit etwas Zucker bestreuen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: 10 - 12 Min.**

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Dann die Plätzchen vorsichtig vom Papier lösen.

#### 3 Füllung zubereiten:

Nougat in einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und im Wasserbad schmelzen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden, jeweils 2 Plätzchen mit einem Klecks Nougat auf der Unterseite zusammenkleben und festwerden lassen.

#### 4 Käfer (etwa 15):

Die Hälfte weißen Fondant mit Speisefarbe rot einfärben, evtl. etwas Puderzucker unterkneten. Roten Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Taler in Größe der Plätzchen (Ø etwa 4 cm) ausstechen. Von den Talern "vorne" jeweils ein Oval ausstechen. "Angeschnittene" Taler als Flügel auf die Plätzchen legen und andrücken. Mit einem Messerrücken die Flügel in der Mitte längs eindrücken. Die Käfer mit Zuckerschrift Augen und Pünktchen verzieren.

#### 5 Frösche (etwa 10):

Übrigen weißen Fondant mit grüner Speisefarbe und Puderzucker verkneten und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Taler in Größe der Plätzchen (Ø etwa 4 cm) ausstechen, auf die Plätzchen legen und andrücken. Ein etwa haselnussgroßes Stück Fondant zu einer etwa 7 cm langen Rolle formen und mit Zuckerschrift als Beine um die Plätzchen kleben. 2 knapp kirschkernegroße Fondantstückchen zu Kugeln formen und als Augen auf die Plätzchen setzen. Mit Zuckerschrift Pupillen verzieren. Den Froschrücken längs V-förmig mit einem Messerrücken eindrücken.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Gebäcke in Folie verpackt als "Danke-Schön" verschenken.
- Die Fondantverzierungen evtl. mit Zuckerschrift ankleben.