

Winter-Küchlein

Kleine Schokinkuchen mit Frischkäse-Buttercreme-Topping und winterlicher Fondant-Dekoration

etwa 6 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Dekor-

Fondant Weiß

Dr. Oetker Lebensmittelfarbe

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

etwa 1 TL Puderzucker

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Kleine

Kuchen Schokino

125 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

75 ml Milch

1 Ei (der Größe M)

etwa 3 EL Dr. Oetker gehobelte

Mandeln

Buttercreme:

50 g weiche Butter

75 g Puderzucker

60 g Mascarpone (ital.

Frischkäse)

1 TL Zitronensaft

1 Verzieren:

Fondant mit Lebensmittelfarbe oder Speisefarbe nach Belieben einfärben. Falls der Fondant zu weich wird, etwas Puderzucker unterkneten. Daraus verschiedene Figuren, z. B. Beine eines Weihnachtsmannes oder Skiläufers formen und mind. 3 Std., am besten über Nacht, bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Die Figuren ggf. mit weißer Zuckerschrift zusammenkleben oder verzieren.

2 Vorbereiten:

Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei) nach Anleitung aufstellen und auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C



③ Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Öl, Milch und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Schokoladenflocken (liegen der Backm. bei) und Mandeln unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Förmchen verteilen. Backblech mit den Förmchen in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Minuten

Kuchen in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
Kuchen aus den Förmchen nehmen.

④ Buttercreme:

Butter mit dem Puderzucker in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren, dann Mascarpone und Zitronensaft unterrühren. Die Creme luftig aufschlagen und anschließend auf die Küchlein verstreichen. Fondant-Figuren vor dem Servieren auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne die Verzierung und Topping sind die Küchlein einfriergeeignet.

