

Winterdorf

Leckere Dekoration für Kinder zu Weihnachten oder in der Winterzeit

etwa 10



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Für die Silikon-Backformen Winterdorf:

Fett

All-in-Teig:

160 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Eier (Größe M)
4 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
2 EL Essig, z. B. Obstessig

Zum Verzieren:

etwa 1 EL rotes Gelee
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
Dr. Oetker Zuckerschrift
Puderzucker

1 Vorbereiten:

Formen fetten und auf das Backblech stellen, dabei darauf achten, dass die Dachmulden möglichst gerade stehen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Die Formmulden 2/3 mit dem Teig befüllen. Das Blech mit den Formen auf unterster Einschubleiste in den Backofen schieben.

Backzeit für Figuren: etwa 18 Min.

Backzeit für Hausteile: etwa 21 Min.

3

Gebäcke in den Formen auf einem Kuchenrost 10 Min. stehen lassen. Dann die Gebäckteile aus den Mulden lösen und erkalten lassen.

4 Verzieren:

Bei den Häuserblöcken und Dächern die gewölbten Seiten mit einem scharfen Messer etwas begradigen. Die Dachseiten mit rotem Gelee bestreichen. Mit weißer Zuckerschrift ein Dachziegelmuster auf die Dächer malen. Mit Zuckerschrift die Häuserblöcke und die Figuren dekorieren und etwa 1 Std. trocknen lassen. Die Blöcke und Dächer mit weißer Zuckerschrift zusammensetzen und alles dekorativ auf eine geeignete Unterlage, z. B. flacher Teller, Holzbrett (Ø 30 cm) anordnen. Das Dorf mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine Unterlage können Sie eine Knetteigplatte backen.