

Chlaus-Gesichter

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Teig:

300 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
1 dl Milch
125 g Quark
1 dl Sonnenblumenöl
80 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Dekoration:

200 g Dr. Oetker Marzipan
2 EL Puderzucker
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau), rot
Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften Glamour, weiss und schwarz
2 Pck. Dr. Oetker Mini Marshmallows
etwa 20 - 30 g Dr. Oetker Dekor Fondant weiss

Für eine Variante mit Rollfondant:

etwa 200 g Dr. Oetker Dekor Fondant weiss

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst). Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Diese in 10 gleich grosse Stücke teilen. Jedes Stück erst zu einer Kugel, dann auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Taler (Ø etwa 10 cm) ausrollen und auf das Backblech legen. Backen.

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 15 Minuten

Das Gebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ Dekoration:

Marzipan mit der roten Lebensmittelfarbe einfärben. Wenn der Marzipan zu weich wird, Puderzucker darüber sieben und gut mischen. Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und 5 Taler (Ø etwa 11 cm) ausstechen. Die Taler halbieren, jeweils eine Hälfte als Mütze auf die Gebäcke legen und leicht andrücken, evtl. mit Zuckerschrift ankleben.

Die Marzipanreste zu 10 grossen und 10 kleinen Kugeln formen. Mit Zuckerschrift die kleinen und grossen roten Kugeln als Nase und Bommel festkleben.

Für die Augen mit dem weissen Dekor Fondant kleine ovale Kugeln formen, leicht flach drücken und aufkleben. Mit der schwarzen Zuckerschrift Pupillen aufspritzen.

Von den Marshmallows die weissen raussuchen und mit Zuckerschrift als Bart befestigen.

Für die Variante mit Rollfondant:

Statt Marzipan kann auch Dekor Fondant verwendet werden.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Gebäck lässt sich ohne Verzierung gut einfrieren.