

Schneemänner

etwa 32 Stk.    gelingt leicht bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Backrahmen:

Teig:

360 g Äpfel
3 EL Wasser
150 g Butter , weich
200 g Rohrzucker
4 Eier
550 g Mehl
1 TL Zimt
1 Beutel Dr. Oetker Natron
100 g Mandelstifte
1 dl Milch
100 g Feigen, getrocknet , klein
geschnitten

Garnitur:

2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
weiss
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier auslegen. Backrahmen 40 × 30 cm bereitstellen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Wasser ca. **5 Minuten** dünsten. Butter und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Zimt, Natron und Mandelstifte mischen, die Menge teilen, in zwei Arbeitsgängen beimischen und zu einem Teig verarbeiten. Milch, Feigen und Äpfel zugeben.

Den Backrahmen auf das Blech stellen. Den Teig gleichmässig darin verteilen und auf der mittleren Rille im vorgeheizten Backofen ca. **30 Minuten** backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 30 Minuten

3 Garnitur:

Die weisse Kuchenglasur nach Packungsanleitung zubereiten. Den Kuchen damit überziehen und warten, bis die Glasur fest ist.

Ein Messer mit heissem Wasser wärmen, den Kuchen in 16 gleich grosse Rechtecke schneiden und diese diagonal halbieren. Die dunkle Kuchenglasur nach Packungsanleitung zubereiten, eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und die Schneemänner mit Gesicht, Knöpfen und Hut verzieren.