

Backen

mit Kindern



Kinderleicht gemacht:

Waffel-Plätzchen

Rezept:

- 400 g Butter
- 350 g Zucker
- 4 Eier
- 850 g Mehl
- 1-2 Packungen Backpulver
- 2 P. Vanillin-Zucker
- 2 Backaroma

Butter und Zucker mit dem Rührgerät schaumig rühren, nach und nach die Eier unterrühren und kräftig aufschlagen. Backpulver, Vanillin-Zucker und Backaroma hinzufügen. Das Mehl in kleinen Portionen unter die Masse heben und mit dem Rührgerät verquirlen, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig eine 1/2 Stunde ruhen lassen. Abschließend kleine Kugeln formen und diese im Waffeleisen goldbraun backen.

Brioche-Zwerge

Rezept für 30 Stück:

Für das Backblech: 30 Papierbackförmchen (Ø etwa 5 cm)
Hefeteig: 375 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Hefeteig Garant, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Ei (Größe M), 150 g Joghurt mild (3,5% Fett), 50 ml (4 EL) Milch, 50 g weiche Butter oder Margarine

Füllung: 50 g Nuss-Nougat; Außerdem: 100 g Marzipan-Rohmasse, 50 g Puderzucker, rote Speisefarbe; Guss: 100 g Puderzucker, etwa 2 TL Zitronensaft

Vorbereiten: 30 Papierbackförmchen (Ø etwa 5 cm) auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180°C, Heißluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3). Nuss-Nougat in 30 kleine Stücke schneiden.

Hefeteig: Mehl in eine Rührschüssel sieben und sorgfältig mit Hefeteig Garant vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) 2 Minuten zu einem Teig verkneten. 2/3 des Teiges zu 30 Kugeln formen und diese in die Papierbackförmchen legen. Nougatstückchen tief in die Teigkugeln eindrücken. Den restlichen Teig ebenfalls zu 30 kleinen Kugeln formen und als "Kopf" auf den unteren Kugeln festdrücken. Im Backofen auf mittlerer Position etwa 15 Minuten backen. Anschließend Gebäck in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Marzipan mit gesiebttem Puderzucker verkneten, dann dritteln. 2/3 Marzipan mit roter Speisefarbe einfärben und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Kreise von Ø etwa 10 cm ausstechen, diese vierteln, "Mützen" daraus formen und auf die Köpfe setzen. Die "Bärte" mit einem Messer aus dem übrigen Marzipan schneiden und andrücken.

Guss: Aus gesiebttem Puderzucker und Zitronensaft einen sehr festen Guss rühren. Guss in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und Gesichter auf die Zwergenköpfe spritzen.

Bild: Dr. Oetker



Knusperhäuschen

Rezept für 30 Portionen:

Für das Backblech: Backpapier;
Hefeteig 1: 200 ml Milch, 75 g Butter oder Margarine, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen

Dr. Oetker Trockenbackhefe, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Ei (Größe M)
Hefeteig 2: 200 ml Milch, 75 g Butter oder Margarine, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Trockenbackhefe, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Ei (Größe M)
Außerdem: etwas Kondensmilch; Guss: 250 g Puderzucker, etwa 1 Eiweiß (Größe M)

1. Vorbereiten: Schablone (zum Download unter www.rewe-dortmund/knusperhaus.pdf) auf Pergamentpapier übertragen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze: 200°C, Umluft: 180°C).
2. Hefeteig: Hefeteig 1 und 2 hintereinander zubereiten: Jeweils die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin das Fett zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät kurz auf niedrigster Stufe verkneten, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht gehen lassen).
3. Gesamten Teig dritteln. Ein Teigdrittel (übrigen Teig kalt stellen) auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und daraus mit Hilfe der Schablone die vordere und hintere Hauswand ausschneiden.
4. Zweites Teigdrittel ausrollen, beide Dachhälften mit Hilfe der Schablone ausschneiden. Letztes Teigdrittel zu einer großen runden Bodenplatte (Ø etwa 30cm) ausrollen.
5. Teile portionsweise auf das Backblech legen und mit Kondensmilch bestreichen. Teigreste verkneten, etwa 1/2 cm dick ausrollen, beliebige Verzierungen (Tür und Fenster) ausschneiden, auf die Wandteile legen und mit Hilfe eines Backpinsels mit Kondensmilch bestreichen. Die Hausteile nacheinander auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben. Je Backblech etwa 15 Minuten backen.
6. Die Gebäckteile vom Backpapier lösen und auf einem Kuchenrost über Nacht erkalten und trocknen lassen.
7. Guss: Puderzucker sieben, nur mit so viel Eiweiß verrühren, dass eine sehr zähe, streichfähige Masse entsteht. Die Hausteile auf der Gebäckplatte mit dem Guss zu einem Haus zusammensetzen. Das Haus nach Wunsch mit Gebäck und Süßigkeiten verzieren, diese mit der Eiweißmasse ankleben und den Guss trocknen lassen.

Bild: Dr. Oetker

