

# Whoopie-Frösche und Whoopie-Käfer

etwa 25 Stück    gelingt leicht  bis 40 Min.

**Für das Backblech:**

etwas Fett  
Backpapier

**Biskuitteig:**

2 Eier (Größe M)  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

**Zum Bestreuen:**

etwas Zucker

**Füllung:**

etwa 50 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

**Zum Verzieren:**

100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Rot

Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Grün

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. aufschlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen und unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 10 mm) füllen und etwa 2,5 cm große Tupfen auf das Backblech spritzen. Tupfen mit etwas Zucker bestreuen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: 10 - 12 Min.**

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Dann die Plätzchen vorsichtig vom Papier lösen.

## 3 Füllung:

Nougat in einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und im Wasserbad schmelzen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden, jeweils 2 Plätzchen mit einem Klecks Nougat auf der Unterseite zusammenkleben und festwerden lassen.

## 4 Käfer (etwa 15):

Roten Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Kreise in Größe der Plätzchen (Ø etwa 4 cm) ausstechen. Von den Kreisen "vorne" jeweils ein Oval ausstechen. "Angeschnittene" Kreise als Flügel auf die Plätzchen legen und andrücken. Mit einem Messerrücken die Flügel in der Mitte längs eindrücken. Die Käfer mit Zuckerschrift Augen und Pünktchen verzieren.

## Frösche (etwa 10):

## 5

Grünen Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Kreise in Größe der Plätzchen (Ø etwa 4 cm) ausstechen, auf die Plätzchen legen und andrücken. Ein etwa haselnussgroßes Stück Fondant zu einer etwa 7 cm langen Rolle formen und mit Zuckerschrift als Beine um die Plätzchen kleben. 2 knapp kirschkernegroße Fondantstückchen zu Kugeln formen und als Augen auf die Plätzchen setzen. Mit Zuckerschrift Pupillen verzieren. Den Froschrücken längs V-förmig mit einem Messerrücken eindrücken.

## Tipps aus der Versuchsküche

- Die Gebäcke in Folie verpackt als "Danke-Schön" verschenken.
- Die Fondantverzierungen evtl. mit Zuckerschrift ankleben.

