

Pinguin-Plätzchen

18 - 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.

**Für das Backblech:****Knetteig:**

150 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

50 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

50 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Zum Verzieren:

etwa 150 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß

Dr. Oetker Lebensmittelfarbe orange und schwarz

150 g Puderzucker

etwa 2 EL Wasser

1 Pck. Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen

1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig flach drücken und in Folie verpackt etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**Heißluft: etwa 160°C****3** Den Teig knapp 1/2 cm dünn auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Etwa 8 x 6 cm große Ovale ausstechen oder ausschneiden, auf das Backblech legen und backen.**Einschub: Mitte****Backzeit: etwa 12 Min.**

Kekse mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.

4 Verzieren:

Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. 12 kleinere Ovale (etwa 3,5 x 5,5 cm) ausstechen oder ausschneiden. Übrigen Fondant mit Lebensmittelfarbe orange einfärben. Etwa kirschkernegroße Stückchen abnehmen, erst zu Kugeln und dann zu einem stumpfen Tropfen formen.

5 Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Gut die Hälfte davon mit Lebensmittelfarbe schwarz färben und 12 Ovale damit bestreichen. Die kleinen Fondant-Ovale als Pinguin-Bäuche auf die schwarzen Ovale legen. Je Pinguin 2 Tropfen als Füße und einen dritten Tropfen als Schnabel andrücken, ggf. mit etwas Zuckerguss ankleben. Zuckeraugen aufkleben. Übrige Kekse-Ovale mit dem weißen Guss bestreichen und fest werden lassen. Diese als Eisschollen zu den Pinguinen servieren.

Tipp aus der Versuchsküche

- In einer gut schließenden Dose kann man die Kekse etwa 2 Wochen aufbewahren.

Anlage: Schablone für Kekse und Fondant-Dekoration



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)