

Marshmallow-Schäfchen

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.

**Für das Backblech:**

6 Papierbackförmchen

6 Mini-Papierbackförmchen

All-in-Teig:

60 g Weizenmehl

1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

30 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

50 g weiche Butter oder Margarine

1 EL Milch

1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

etwa 200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

etwa 2 EL Puderzucker

Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack, hell und dunkel

1 Pck. Dr. Oetker Mini Marshmallows

Creme:

90 g weiche Butter

30 g Puderzucker

1 Vorbereiten:

Jeweils 2 Papierbackförmchen der gleichen Größe ineinanderstellen und auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Gut 1 EL Teig in die **großen** und gut 1 TL Teig in die **kleinen** Papierförmchen füllen. Backen.

Einschub: Mitte**Backzeit: etwa 18 Min.**

Muffins vom Blech nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten und zu einer Rolle formen. Gut die Hälfte der Rolle dritteln. Die übrige Rolle vierteln, davon ein Viertel für die Haare beiseitelegen. Von den 6 übrigen Stücken jeweils 3 erbsengroße Kugeln abnehmen und daraus 3 längliche Tropfen (2 Ohren und 1 Schwänzchen) formen. Die großen Marzipanstücke zu Köpfen formen und etwas flach drücken. Ohren mit heller Zuckerschrift an den Köpfen befestigen. Für die Augen und Nasenlöcher mit einem Holzspieß kleine Vertiefungen einstechen. Die Münder mit einem Teelöffel vorsichtig eindrücken. Mit heller und dunkler Zuckerschrift die Augen dekorieren.

4 Von dem übrigen Marzipan kleine Stücke abnehmen und zu dünnen Strängen rollen. Die Stränge vorsichtig zu kleinen Schnecken aufrollen und mit Zuckerschrift an den Köpfen befestigen. Oder kleine Rollen formen und als Haar an den Köpfen befestigen.

5 Creme:

Für die Creme Butter und Puderzucker mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Creme kuppelförmig auf den Muffins verstreichen. Kurz vor dem Servieren mit den Mini-Marshmallows, den Marzipanköpfen und den Schwänzchen verzieren.

Tipp aus der Versuchsküche

- Alternativ für die Haare das Marzipan durch eine Knoblauchpresse drücken.

