

Fußballfeld

ca. 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

100 g glattes Mehl
½ KL Dr. Oetker Backpulver
70 g geröstete, geriebene Haselnüsse
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
80 g weiche Butter
50 g gesiebter Staubzucker
1 EL Milch

Sandmasse:

4 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
120 g glattes Mehl
1 EL Backkakao
1 KL Dr. Oetker Backpulver
50 g heiße Butter

Zum Bestreichen und Bestreuen:

200 g kochend heiße Marmelade nach Wahl
100 g Kokosette
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Zum Verzieren:

Saft von 1/2 Zitrone
250 g gesiebter Staubzucker
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Sandmasse:

Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Kakao und Backpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz unterrühren.

3 Die Masse gleichmäßig auf ein befettetes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

4 Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Fußballspieler ausstechen und auf ein leicht befettetes Backblech geben. **Bei gleicher Herdeinstellung ca. 10 Min. backen.**



5 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Den noch warmen Kuchen mit Marmelade bestreichen. Kokosette mit Speisefarbe zwischen den Handflächen bis zum gewünschten Farbton verreiben und auf der Marmelade verteilen.

6 Zum Verzieren:

Zitronensaft mit Staubzucker glatt rühren und 3/4 davon beliebig mit Speisefarbe einfärben. Die Spritzglasur in Spritztütchen aufteilen und Kuchen und Spielere damit verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Haare und Gesicht mit flüssiger Dr. Oetker Glasur Kakao aufspritzen.

