

## Fußballfeld

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● up to 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, darübersieben 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: etwa 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 Spieler damit verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

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