

## Kleine Kuchen am Stiel

3 Stück  gelingt leicht  bis zu 30 Min.



### 1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig nach dem Gehen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und rechteckig 28 x 36 cm ausrollen.

### 3 Cranberry-Füllung:

Cranberrys mit Apfelsaft mit dem Stabmixer mixen, mit den übrigen Zutaten verrühren und in einen Spritzbeutel füllen.

### 4 Pistazien-Füllung:

Pistazien mit Marzipan, Vanillin Zucker und Speisefarbe verkneten und zu einer dünnen Rolle formen.

### Zutaten:

#### Zum Vorbereiten:

6 Eisstiele

#### Germteig:

240 g glattes Mehl

½ Pck. Dr. Oetker Germ

125 ml lauwarme Milch

30 g Zucker

2 Dotter (Größe M)

1 Prise Salz

½ Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille

Zucker

20 g weiche Butter

#### Cranberry-Füllung:

125 g Cranberrys

50 ml Apfelsaft

25 g Zucker

30 g geriebene Haselnüsse

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

#### Zum Bestreichen:

flüssige Butter

#### Pistazien-Füllung:

80 g Dr. Oetker Pistazien gehackt

90 g Marzipan-Rohmasse

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Dr. Oetker Back- & Speisefarben

#### Zum Glasieren:

100 g Dr. Oetker Zucker Glasur weiß

Dr. Oetker Back- & Speisefarben grün

100 g Dr. Oetker Ruby Couverture

Drops

#### Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Pistazien gehackt

gehackte Cranberrys

**5 Zum Bestreichen:**

Den Teig mit Butter bestreichen. Die Pistazien-Füllung der Länge an den Rand des Teiges legen und zur Mitte hin einrollen. Die Cranberry-Füllung auf der anderen Seite des Teiges aufspritzen und zur Mitte hin einrollen. Den Teig in 3 gleich große Stücke schneiden. In jedes der Teigstücke zwei Eisstiele stecken und den Teig über der Füllung festdrücken.

**6 Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.**

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

**7 Zum Glasieren:**

Die Zucker Glasur erwärmen und mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die Hälfte der Kuchenstücke mithilfe eines Backpinsel in zwei Schichten auf die Kuchenstücke streichen und die übrige mit erwärmter Ruby-Kuvertüre bestreichen. Die Glasuren zwischen den Schichten immer ca. 5 Min. antrocknen lassen.

**8 Zum Bestreuen:**

Die Kuchen beliebig mit Pistazien oder Cranberrys bestreuen.