

Kleine Schmetterlings-Küchlein

ca. 6 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Kleine Kuchen:

1 Backmischung Dr. Oetker Kleine Kuchen Schokino
1/8 l Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
75 ml Milch
1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

2 EL passierte, heiße Marillenmarmelade
50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
1 KL Staubzucker
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl
Dr. Oetker Dekor Schmetterlinge

1 Kleine Kuchen:

Für die Masse die Backmischung mit Öl, Milch und Ei in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe ca. 2 Min. glatt rühren. Die Schokoflocken (in der Packung enthalten) kurz unterrühren.

2 Die Papierförmchen (in der Packung enthalten) auf ein Backblech stellen. Die Masse auf die Förmchen verteilen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Zum Verzieren:

Die Kuchen mit der heißen Marillenmarmelade bestreichen. Marzipanrohmasse mit Staubzucker verkneten und mit Speisefarbe grün einfärben. Das Marzipan durch eine Knoblauchpresse drücken und als Gras auf den Kuchen anbringen. Streudekor und Schmetterlinge auf dem Kuchen verteilen.