

Krampus-Füße

ca. 16 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Lebkuchen-Knetteig:

100 g Honig
50 g Zucker
50 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz
½ KL Zimt
2 EL Rum
250 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver

Zum Bestreichen:

1 versprudeltes Ei (Größe M)

Füllung:

200 g Powidl
2 EL Rum

Zum Bestreichen:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Vollmilch-Geschmack

Zum Bestreuen und Verzieren:

Dr. Oetker Schoko Streusel
Pinienkerne

- 1** Für den Teig Honig mit Zucker, Butter, Ei, Salz, Zimt und Rum in eine Rührschüssel geben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.
- 2** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, ca. 3 mm dick ausrollen und der Breite nach halbieren. Auf einer Teigplatte mit einem Fuß-Ausstecher die Umrisse mit etwas Abstand leicht eindrücken.
- 3** **Zum Bestreichen:**
Den Teig leicht mit Ei bestreichen.
- 4** **Füllung:**
Für die Füllung Powidl mit Rum verrühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle füllen. Den Umrissen entsprechend etwas Füllung aufspritzen. Mit der zweiten Teigplatte abdecken. Den Teig zwischen der Füllung mit den Fingern leicht andrücken. Füße ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Teigreste kurz verkneten und den Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

- 5 Die Krampus-Füße mit der erwärmten Glasur bestreichen. Auf die noch weiche Glasur Schokostreusel streuen und die Füße mit Pinienkernen verzieren.

