

# Lustige Seeräuber

etwa 12 Stück



gelingt leicht

up to 40 Min.



## Zutaten:

### All-in-Sandmasse:

125 g glattes Mehl  
1 ½ KL Dr. Oetker Backpulver  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
50 g weiche Butter  
1 Ei (Größe M)  
4 EL Milch

### Zum Verzieren:

100 g roter Rollfondant  
Dr. Oetker Zuckerschrift mit  
Schokoladen-Geschmack

## 1 All-in-Masse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verrühren.

## 2 Die Masse mithilfe von Kaffeelöffeln in 12 Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit genügend Abstand geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heissluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 14 Minuten**

## 3 Zum Verzieren:

Den Fondant auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem runden Ausstecher (7 cm Ø) Scheiben ausstechen. Die Scheiben halbieren und auf die Kekse legen. Aus dem übrigen Fondant Tuchknoten formen und auflegen. Die Kekse mit Zuckerschrift zu Piraten verzieren.