

Monster-Parade

ca. 8 Stück



gelingt leicht

— bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten für die Füllung:

100 g Mozzarellaabällchen
1 geh. KL rotes Pesto

Topfen-Öl-Teig:

400 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
250 g Magertopfen (1%)
2 KL Salz
75 ml Milch
75 ml Speiseöl

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)
1 EL Milch

Zum Verzieren:

Mandelstifte
Cashewkerne
Zuckeraugen

- 1 Zum Vorbereiten für die Füllung:**
Die Mozzarella-Kugeln mit Pesto vermischen und zum Marinieren zur Seite geben.
- 2 Topfen-Öl-Teig:**
Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) kurz verkneten. **ACHTUNG:** Nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig klebrig.
- 3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in 8 gleich große Stücke portionieren und für die Körperteile in beliebige Stücke teilen. Die größeren Teigstücke etwas flach drücken, 1-2 Mozzarella-Kugeln darauflegen, mit Teig umschließen und zu Kugeln formen. Die Körperteile beliebig formen, mit den gefüllten Teigstücken zusammensetzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.**
- 4 Zum Bestreichen und Verzieren:**
Ei mit Milch versprudeln, die Monster damit bestreichen. Die Monster mit Mandeln, Cashewkernen und Zuckeraugen beliebig verzieren und etwas andrücken.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann die Monster auch mit Würstchen, Speckstücken, Käse, usw. füllen.
- Einzelne Monsterteile mit klein geschnittenen Cake Pop-Sticks verbinden.

