

Nikolaus-Gesichter

60 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

250 g glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker
Backpulver
100 g weiche Butter
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

400 g weißer Rollfondant
Speisestärke
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen und ca. 60 Taler (4 cm Ø) ausstechen. Die Taler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Zum Verzieren:

Den weißen Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ca. 2 mm dünn ausrollen und von beiden Seiten lösen. Für den Bart mit dem gleichen Ausstecher ca. 60 weiße Halbmonde ausstechen. Für den Mützenrand dünne Streifen schneiden. Für die Mützen mit dem gleichen Ausstecher ca. 30 Taler ausstechen. Diese so teilen, dass 2 kleinere Halbtaler entstehen. Restlichen roten Fondant für die Nasen zu kleinen Kugeln formen (Abb. 1).



4 Mit Zuckerschrift die Mütze, den Bart, den Mützenrand und zum Schluss die Nase an die Kekse kleben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Mit einem größeren Ausstecher (ca. 6 cm Ø) kann man die Fondant-Gesichter auch für Muffins zubereiten.