

Punschküken

ca. 20 Stück



gelingt leicht

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

150 g Dinkelvollkornmehl
150 g gesiebtes glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
1 Ei (Größe M)
40 g Diabetiker-Süße (Sorbit)
100 g Diätmargarine
2 EL Milch

Zum Bestreichen:

heiße Diabetiker-
Marillenmarmelade

Punschmasse:

500 g Diabetiker-Kuchenbrösel
150 ml frisch gepresster
Orangensaft
50 g flüssige
Diabetikerschokolade
2 EL heiße Diabetiker-
Marillenmarmelade
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum

Zum Bestreuen:

Kokosette

Zum Verzieren:

Mandelstifte
getrocknete Marillen
flüssige Diabetikerschokolade

1 Mürbteig:

Für den Teig die Mehle mit Backpulver vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Ovale für den Boden ausstechen und gleich viele Schwänzchen ausschneiden. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

3 Zum Bestreichen:

Die erkalteten ovalen Kekse mit Marmelade bestreichen.

4 Punschmasse:

Für die Masse die Kuchenbrösel mit den übrigen Zutaten vermischen.

5 Zum Bestreuen und Verzieren:

Mit einem Löffel ovale Halbkugeln auf die Kekse setzen und mit Kokosette bestreuen. Die Schwänzchen mit etwas flüssiger Schokolade ankleben. Mandelstifte als Schnäbel einstecken und aus den Marillen kleine Scheiben für die Augen ausstechen. Die Schokolade in ein Spritztütchen füllen und Flügel und Augen aufspritzen.