

Schneemänner

etwa 20 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Germteig:

450 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
¼ l lauwarme Milch
70 g weiche Butter
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma
Rum
1 Ei (Größe M)

Jogurtcreme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortenhilfe
Topfen/Jogurt
¼ l kalte Milch
500 g Joghurt

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao
gesiebter Staubzucker

1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Schneemänner ausstechen oder mit Hilfe einer Schablone ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. An einem warmen Ort ca. 25 Min. gehen lassen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten

- 3 Die Schneemänner auf einem Kuchengitter erkalten lassen und 1-mal durchschneiden. Für die Hüte die Oberteile der Schneemänner in etwas Glasur tunken.



④ **Jogurtcreme:**

Für die Creme Tortenhilfpulver mit Milch und Jogurt nach Packungsanleitung zubereiten. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer glatter Tülle füllen. Mit 3/4 der Creme Tupfen auf die Gebäckböden spritzen und die Oberseite darauf legen. Mit der übrigen Creme kleine Tupfen für Augen und Knöpfe aufspritzen.

⑤ **Zum Verzieren:**

Mit der Glasur Pupillen auf tupfen. Die Schneemänner mit Staubzucker leicht bestreuen.

