


Süße Raupen

etwa 12 Stück

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

3 Dotter (Größe M)
20 g gesiebter Staubzucker
3 Eiklar (Größe M)
20 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
40 g glattes Mehl

Himbeer-Obers-Creme:

100 g Himbeeren
50 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee
klar
200 ml geschlagenes
Schlagobers

Zum Bestreichen:

passierte Ribiselmarmelade

Zum Belegen:

300 g bunter Modelliermarzipan
nach Wahl

Zum Tunken und Verzieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao
Tropfen Rum
Spaghetti

1 Biskuitmasse:

Dotter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen, das Puddingpulver kurz einrühren und mit dem Kochlöffel unter die Dottermasse rühren. Das Mehl darübersieben und unterheben.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer glatter Tülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Krapferln (5 cm Ø) spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. Das Rohr während des Backens einen Spalt offen lassen.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten

3 Himbeer-Obers-Creme:

Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren und passieren. Das Tortengelee gut einrühren. Das Schlagobers unterheben. Die erkalteten Biskuitkrapferln durchschneiden, mit Creme füllen und ca. 1/2 Std. kalt stellen.

④ Zum Bestreichen:

Die Marmelade aufkochen, die Krapferln damit bestreichen und ca. 1/2 Std. kalt stellen.

⑤ Zum Belegen:

Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Scheiben (12 cm Ø) ausstechen, auf die Krapferln legen und vorsichtig andrücken. Die Unterseite etwas in Glasur tunken.

⑥ Zum Tunken und Verzieren:

Jeweils 4 Krapferln auf eine Platte legen. Vom übrigen Marzipan kleine Scheiben für die Augen ausstechen und mit etwas Wasser aufkleben. Die Glasur mit Rum zu dicklicher Konsistenz rühren, in ein Spritztütchen füllen und Gesichter und Füße aufspritzen. Mit Spaghetti als Fühler verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für Kinder das Rezept ohne Rum zubereiten.