

Weihnachtsmann mit Früchtebauch

ca. 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

- 100 g getrocknete Marillen
- 100 g blättrig geschnittene, kernlose Dörrzwetschken
- 100 g getrocknete, geschälte Datteln ohne Stein
- 100 g getrocknete Feigen
- 100 g Rosinen
- 150 ml Rum

Germteig:

- 500 g glattes Mehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Germ
- ¼ l Milch
- 60 g Staubzucker
- 70 g weiche Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- ½ Rührchen Dr. Oetker Aroma Zitrone

Zum Bestreichen und Bestreuen:

- 1 versprudelttes Ei (Größe M)
- Staubzucker

1 Zum Vorbereiten:

Die Früchte klein schneiden, mit Rum gut vermischen und verschlossen über Nacht ziehen lassen.

2 Germteig:

Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit 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.

Für den Körper 3/4 des Teiges halbieren und zu Kugeln formen. Jeweils ca. 5 mm dick oval ausrollen.

3 Zum Bestreichen:

Die Fruchtemischung auf einem Teigoval aufteilen und dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Mit Ei leicht bestreichen und das zweite Teigoval darauf legen. Das Ganze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) legen.



Aus 3/4 des übrigen Teiges Kopf, Füße und Hände formen und mit etwas Ei an den Körper kleben. Den restlichen Teig ausrollen, beliebige Formen ausstechen und den Körper damit verzieren. Den Weihnachtsmann mit Ei bestreichen und an einem warmen Ort ca. 1/2 Std. gehen lassen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heißluft 150 °C
Backzeit: ca. 40 Minuten

- ④ **Zum Bestreuen:**
Erkaltet mit Staubzucker leicht bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Tipp: Für Kinder die Früchte über Nacht in Apfelsaft einlegen.

