

Whoopie-Frösche und Whoopie-Käfer

etwa 25 Stück  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

2 Eier (Größe M)
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
80 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver

Zum Bestreuen:

Zucker

Füllung:

50 g Dr. Oetker Nuss Nougat

Zum Verzieren:

200 g weißer Rollfondant
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
rot und grün
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack

1 Biskuitmasse:
Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit einem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) füllen und ca. 2,5 cm große Tupfen auf ein befettetes Backblech spritzen. Etwas Zucker darauf streuen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten

3 Füllung:
Nuss-Nougat in ein Spritztütchen geben und jeweils 2 Kekse mit einem Klecks auf der Unterseite zusammenkleben und festwerden lassen.

4 Käfer:

Rollfondant halbieren. Eine Hälfte mit roter Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Kreise in Größe der Kekse (ca. 4 cm Ø) ausstechen. Von den Kreisen "vorne" jeweils ein Oval ausstechen. "Angeschnittene" Kreise als Flügel auf die Kekse legen und andrücken. Mit einem Messerrücken die Flügel in der Mitte längs eindrücken. Augen und Pünktchen mit Zuckerschrift aufspritzen.

5 Frösche:

Den übrigen Rollfondant mit grüner Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Kreise in Größe der Kekse (ca. 4 cm Ø) ausstechen, auf die Kekse legen und andrücken. Ein haselnussgroßes Stück Fondant zu einer ca. 7 cm langen Rolle formen und mit Zuckerschrift als Beine um die Kekse kleben. 2 knapp kirschkerngroße Fondantstückchen zu Kugeln formen und als Augen auf die Kekse setzen. Mit Zuckerschrift Pupillen aufspritzen. Den Froschrücken längs V-förmig mit einem Messerrücken eindrücken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Gebäcke in Folie verpackt als "Dankeschön" verschenken.
- Die Fondantverzierung mit etwas Eiklar ankleben.