Mahafitadh

www.oetker.at

Professional

Nikolaus-Gesichter

Kuchen & Gebäck Kinder Österreichisch Weihnachten

ZUBEREITUNG \mathcal{P}



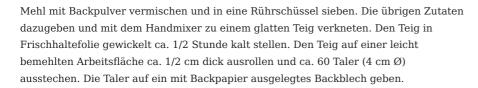
SCHWIERIGKEIT:











Das Blech in die Mitte des 180 °C Ober-/Unterhitze, 160 °C Heißluft vorgeheizten Rohres schieben und etwa 12 Minuten backen.

Den weißen Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel etwa 2 mm dünn ausrollen und von beiden Seiten lösen. Für den Bart mit dem gleichen Ausstecher etwa 60 weiße Halbmonde ausstechen. Für den Mützenrand dünne Streifen schneiden. Für die Mützen mit dem gleichen Ausstecher etwa 30 Taler ausstechen. Diese so teilen, dass 2 kleinere Halbtaler entstehen. Restlichen roten Fondant für die Nasen zu kleinen Kugeln formen.

Mit Zuckerschrift die Mütze, den Bart, den Mützenrand und zum Schluss die Nase an



ZUTATEN 🗐

Mürbteig:

250 g glattes Mehl

1 MP Dr. Oetker Backpulver

100 g weiche Butter

80 g Zucker

1 Pkg. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

1 Fi

Zum Verzieren:

400 g weißer Rollfondant etwas Speisestärke

etwas Dr. Oetker Back- & Speisefarben

etwas Dr. Oetker Zuckerschrift weiß