Nah&Frisch

www.oetker.at Professional

Nikolaus-Gesichter

Kuchen & Gebäck Kinder Österreichisch Weihnachten Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Stunde kalt stellen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen und ca. 60 Taler (4 cm Ø) ausstechen. Die Taler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

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 die Kekse kleben.

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 Ei

Zum Verzieren:

- 400 g weißer Rollfondant etwas Speisestärke
- etwas Dr. Oetker Back- & Speisefarben
- etwas Dr. Oetker Zuckerschrift weiß