

Glückskäfer

Kategorien: Baby's, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR 1 KÄFER

| | | |
|-------|-------|------------------------------------|
| 110 | Gramm | Butter |
| 100 | Gramm | Zucker |
| 1 | Pack. | Vanillezucker |
| 2 | | Eier |
| 2 | Essl. | Milch |
| 50 | Gramm | Haselnuss-Krokant |
| 200 | Gramm | Mehl |
| 1 1/2 | Teel. | Backpulver |
| | | Außerdem: |
| | | Fett und Semmelbrösel für die Form |
| 150 | Gramm | Puderzucker |
| | | Rote Speisefarbe |
| 3-4 | Teel. | Zitronensaft |
| 30 | Gramm | Dunkle Kuvertüre |
| 30 | Gramm | Schoko-Linsen |

Anleitung:

Die zimmerwarme Butter mit Zucker, Vanillezucker, den Eiern und der Milch cremig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, daraufsieben, mit dem Krokant unterheben. Eine spezielle Glückskäferform oder eine hitzefeste ovale oder runde flache Schüssel gut fetten und mit Semmelbröseln austreuen. Den Teig hineinfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 190C/ Umluft: 170C/ Gas: Stufe 2-3) ca. 40 Minuten backen.

Nach rund 10 Minuten Abkühlzeit auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker sieben, mit Zitronensaft verrühren. Etwas für die Augen zurück lassen. Die übrige mit der Speisefarbe kräftig rot färben. Den Käfer damit bestreichen, etwas antrocknen lassen. Dann dunkle Schoko-Linsen als Punkte hineindrücken. Die Schokolade zerschneiden, in einem kleinen Topf erwärmen und damit cremig werden lassen. Den Kopf damit bestreichen.

Mit der weißen Glasur Punkte als Augen draufgeben, jeweils eine dunkle Schoko-Linse draufsetzen. Die übrige Schokolade als dicken Strich den Rücken entlang laufen lassen (das geht mit einem kleinen Löffel).

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann