Eule mit Zuckerguss

alias Nusskuchen mit Schokoguss

Zutaten

250 g Puderzucker
5 Ei(er)
250 g Haselnüsse, gemahlene

Backanleitung:

Die Eier mit dem Puderzucker ca. 10 Minuten schaumig rühren. Danach die Haselnüsse zugeben und nochmals gut vermischen. Falls der Teig zu feucht sein sollte, kann man noch 2 EL Mehl zugeben. Die fertige Teigmischung in eine gefettete Eulenform geben. Wer keine Eulenform hat, backt auf einem tiefen Blech oder in einer Auflaufform von entsprechender Größe und schneidet dann den Kuchen in der Form einer Eule aus.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft ca. 45 Minuten backen.

Den abgekühlten Kuchen dann mit Schokoladenguss überziehen. Vorsichtig gehobelte Mandeln als Flügel auf den noch nassen Schokoguss streuen und ganze geschälte Mandeln für die Fusskrallen einstecken. Augen und Nase aus Fondant (Zuckerpaste) formen, vorher Fondant entsprechend für die Augen mit orangener, für die Nase mit roter Speisefarbe einfärben oder Fondant direkt in entsprechender Farbe kaufen.

Wer es ganz eilig hat, kann auch für Muffins und Eule den gleichen Teig nehmen und einfach eine entsprechende größere Menge herstellen.

Fliegenpilzkekse

alias Mürbeteig mit Zuckerguss

Zutaten für ca. 25 Kekse:

250 g Mehl
1 – 2 Eier
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
½ Pck. Backpulver
100 g Butter

Pilz-Ausstechförmchen

Backanleitung:

Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker miteinander mischen. Ei, Butter und Milch dazugeben und alles zu einem Mürbeteig kneten. Den Teig in Folie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Danach mit Teigrolle auf gemehlter Arbeitsfläche auswälzen und Pilze ausstechen.

Bei 180 °C für 5 – 8 Minuten backen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guss anrühren, über die Hälfte davon (z.B. mit Rote-Beete-Saft) einfärben - und die abgekühlten Kekse damit dekorieren.