

SÜSSE SCHNEEMÄNNER / OHNE MEHL



Gemeinsam mit der lieben Anna habe ich diese leckeren kleinen Schneemänner gebacken. Die kleinen Kekse sind einfach zuzubereiten und werden durch die süße Dekoration zum Highlight auf eurem Plätzchenteller. Egal ob auf der Weihnachtsfeier oder dem Kindergeburtstag im Winter, mit diesen kleinen Leckereien am Stiel dürfen nicht fehlen. Diese gesündere Variante haben wir aus einem Industriezucker-freien Teig zubereitet.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 10

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor und belege ein Lochblech mit Dauerbackfolie.

MÜRBETEIG

Mahle die Haferflocken in einem Mixer fein. Gib die Eier, Bananen, das Salz und die Erdnussbutter hinzu und knete daraus einen Teig.

SCHNEEMÄNNER FORMEN UND BACKEN

Verwende nun den kleinen und den mittleren Eisportionierer und forme 10 kleine und 10 große Kugeln daraus. Halbiere die Holzspieße und spieße nun jeweils eine große und kleine Kugel zu einem Schneemann auf. Lege die Schneemänner auf das Lochblech und backe die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 25 Minuten. Lasse sie anschließend abkühlen.

DEKORATION

Temperiere die Kuvertüre, schmilz dazu zwei Drittel über einem warmen Wasserbad oder in der Mikrowelle. Rühre das übrige Drittel ein bis alles geschmolzen ist. Tauche die Schneemänner in die Kuvertüre, lasse sie kurz abtropfen und lege sie zum festwerden auf eine Dauerbackfolie. Schneide die Karotte in kleine Dreiecke, lege sie als Nasen auf die Schneemänner und male Knöpfe und Augen mit der schwarzen Zuckerschrift auf. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

MÜRBETEIG:

- 250 g** Haferflocken
- 2** Eier
- 100 g** Bananen
- 1 Pr.** Salz
- 20 g** Erdnussbutter

DEKORATION:

- 400 g** weiße Kuvertüre
- 20 g** Karotten
- Zuckerschrift (schwarz)