

Whoopie-Frösche und Whoopie-Käfer

Biskuitteig:

2 Eier
40 g Zucker
1 Vanillin-Zucker
75g Weizenmehl
1TL Backpulver

Zum Bestreuen:

etwas Zucker

Füllung:

50 g Nuss-Nougat

Zum Verzieren:

200 g Fondant Weiß
Speisefarbe, grün, rot
Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
Puderzucker

Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. aufschlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen und unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 10 mm) füllen und etwa 2,5 cm große Tupfen auf das Backblech spritzen. Tupfen mit etwas Zucker bestreuen und backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Einschub: Mitte

Backzeit: 10 - 12 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Dann die Plätzchen vorsichtig vom Papier lösen.

Füllung zubereiten:

Nougat in einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und im Wasserbad schmelzen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden, jeweils 2 Plätzchen mit einem Klecks Nougat auf der Unterseite zusammenkleben und fest werden lassen.

Käfer (etwa 15)

Die Hälfte weißen Fondant mit Speisefarbe rot einfärben, evtl. etwas Puderzucker unter kneten. Roten Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Taler in Größe der Plätzchen (Ø etwa 4 cm) ausstechen. Von den Talern "vorne" jeweils ein Oval ausstechen. "Angeschnittene" Taler als Flügel auf die Plätzchen legen und andrücken. Mit einem Messerrücken die Flügel in der Mitte längs eindrücken. Die Käfer mit Zuckerschrift Augen und Pünktchen verzieren.

Frösche (etwa 10)

Übrigen weißen Fondant mit grüner Speisefarbe und Puderzucker verkneten und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Taler in Größe der Plätzchen (Ø etwa 4 cm) ausstechen, auf die Plätzchen legen und andrücken. Ein etwa haselnussgroßes Stück Fondant zu einer etwa 7 cm langen Rolle formen und mit Zuckerschrift als Beine um die Plätzchen kleben. 2 knapp Kirschkerne große Fondant Stücke zu Kugeln formen und als Augen auf die Plätzchen setzen. Mit Zuckerschrift Pupillen verzieren. Den Froschrücken längs V-förmig mit einem Messerrücken eindrücken.

