

## Schneemännli

### Lebkuchen-Schneemännli

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

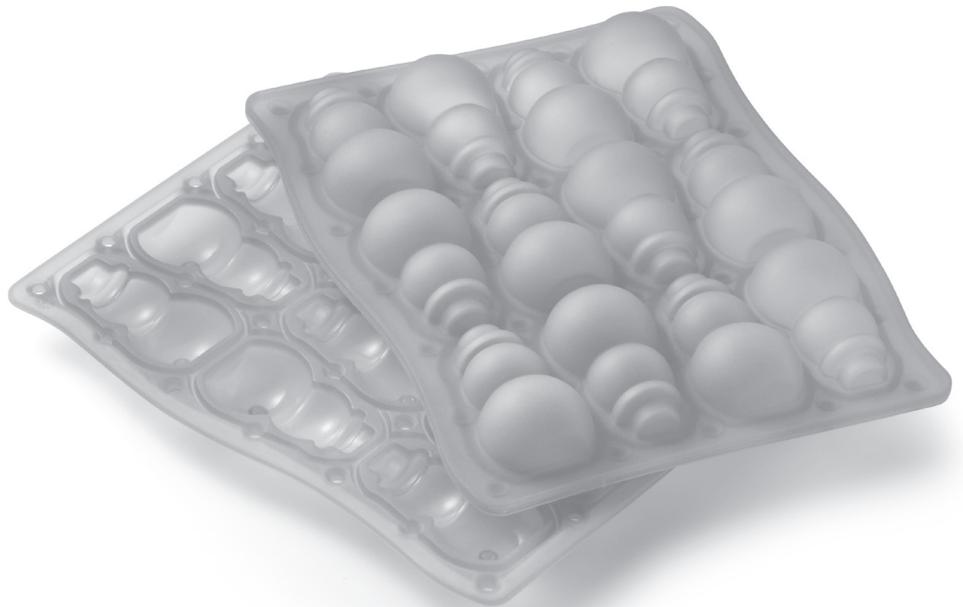
Backen: ca. 25 Min.

- 150 g Mehl
- 80 g grobkörniger Rohrzucker
- 1 EL Lebkuchengewürz
- $\frac{3}{4}$  TL Backpulver
- 1 Bio-Zitrone,  
nur  $\frac{1}{2}$  abgeriebene Schale
- 1 Bio-Orange,  
nur  $\frac{1}{2}$  abgeriebene Schale
- 1 Prise Salz
- 1 $\frac{1}{2}$  dl Milch
- 2 EL Sonnenblumenöl

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen. Milch und Öl daruntertrühren. Teig in die Form füllen (siehe Anwendung).

2. **Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, sorgfältig aus der Form drücken, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 99 kcal, F 3 g, Kh 16 g, E 2 g



### Cake-Schneemännli

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 25 Min.

- 90 g Mehl
- 20 g gemahlene geschälte Mandeln
- 70 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone,  
nur wenig abgeriebene Schale
- $\frac{3}{4}$  TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 50 g Butter, flüssig, abgekühlt
- $\frac{3}{4}$  dl Milch

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen. Ei, Butter und Milch daruntertrühren. Teig in die Form füllen (siehe Anwendung).

2. **Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, sorgfältig aus der Form drücken, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 105 kcal, F 5 g, Kh 11 g, E 2 g

### Schokolade-Schneemännli

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 20 Min.

- 50 g dunkle Schokolade, fein gehackt
- 30 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- $\frac{3}{4}$  TL Backpulver

1. Schokolade und Butter in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen. Zucker, Salz und Eier daruntertrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, daruntertrühren. Teig in die Form füllen (siehe Anwendung).

2. **Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, sorgfältig aus der Form drücken, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 110 kcal, F 7 g, Kh 10 g, E 3 g

### Anwendung

1. Teig in die Vertiefungen der Form ohne Loch gleichmässig bis zur Markierung verteilen. Zum Einfüllen einen Spritzsack ohne Tülle oder einen Kaffeelöffel verwenden.

2. Deckel aufsetzen, gut andrücken, damit die Form überall verschlossen ist. Backen wie im Rezept.

Backform «Schneemännli» (Art.-Nr. 25327) Farbe: Türkisgrün. Material: lebensmittelechter Silikon. Hitzebeständig bis 220 Grad. Masse (L x B x H): 24,5 x 19,5 x 4,5 cm. Nicht spülmaschineneeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.