

REZEPT FÜR FERDINAND DAS SCHOKODIL



FERDINAND DAS SCHOKODIL

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

**Für 2 Schokodile brauchst du | 90 Min. | +
Abkühl- und Trockenzeit**

Zutaten

Für den Teig:

- 150 g Magerquark
- 6 EL flüssige Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 4 EL SweetFamily Feiner Zucker
- 300 g Weizenmehl
- ½ Päckchen Backpulver (2 TL)
- 50 g Schokotröpfchen
- Mehl zum Bearbeiten
- Milch zum Bestreichen

Für die Verzierung:

- 100 g dunkle Kuvertüre
- 50 g weiße Kuvertüre
- bunte Zuckerperlen und -linsen



2122

ZUBEREITUNG

1600

Kcal

pro Stück ca.

37

Gramm

Eiweiß

183

Gramm

Kohlenhydrate

73

Gramm

Fett

1. Wenn der Quark sehr nass ist, musst du ihn ausdrücken: Gib ihn dafür auf ein sauberes Mull- oder Küchentuch und drehe es leicht zusammen, bis die Flüssigkeit austritt. Wiege ihn erst danach ab. Achte beim Schmelzen der Butter darauf, dass sie nicht braun wird.

2. Rühre die Teigzutaten Quark, flüssige Butter, Ei, Salz, Zucker, Mehl und Backpulver in einer Schüssel zu einem schönen festen Teig. Zum Schluss kommen die Schokotröpfchen drunter.

3. Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor. Lege ein oder zwei Backbleche mit Backpapier aus.

4. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Schneide Körper, Arme und Augen für 2 Schokodile aus (orientiere dich dafür an unserem Foto). Lege alle Teile auf das Blech (eventuell brauchst du beide) und bpinsele sie dünn mit Milch.

5. Backe die Schokodile im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten (bei zwei Blechen backe sie am besten nacheinander). Nimm sie dann vorsichtig heraus und lass sie auskühlen.

6. Schneide die Kuvertüren nach Sorten getrennt klein und gib sie separat in zwei Schüsseln. Schmelze sie nacheinander über einem heißen Wasserbad und pass auf, dass dabei kein Wasser in die Kuvertüre gelangt.

7. Bpinsele die Arme, die Augen und die Zähne des Schokodils mit weißer Kuvertüre, den Rest mit dunkler. Setze die Augen und Arme an die Körper. Verziere die Schokodile mit Schokolinsen und die Augen mit Zuckerperlen. Jetzt lass die Schokodile

REZEPT FÜR FERDINAND DAS SCHOKODIL

trocknen.