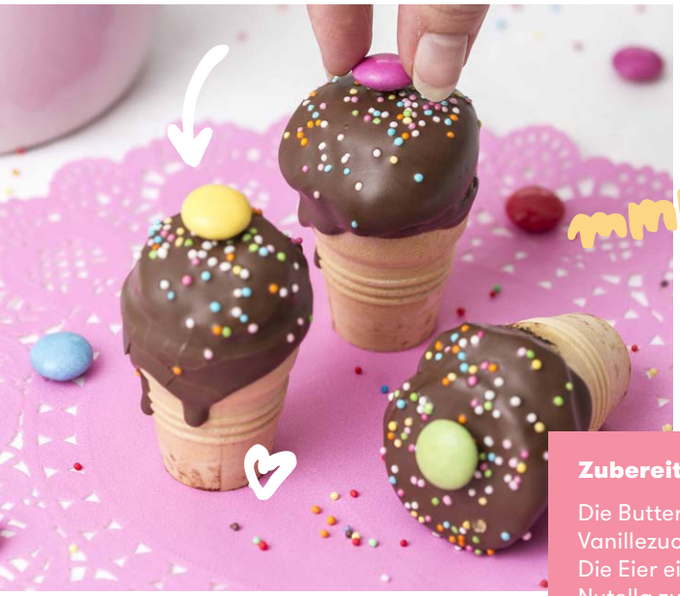
Kuchen-stücke

Text: Jutta Steinlechner | Fotos: Axel Springer

„Es ist schon praktisch, wenn die Mama **Konditorin** ist“, schwärmt Töchterchen Theresa, 9 Jahre alt, und erzählt von den tollen **Motivtorten**, die **Conny Zimmermann-Längle** schon für sie gebacken hat. Wir durften der kreativen Mama und **Backfee** aus **Völs** über die Schulter schauen und haben gleich drei lustige Rezepte für die **nächste Party** mitgebracht.

Waffelbecher-Muffins



Ergibt ca. 20 Stück

Zutaten
- 100g weiche Butter
- 100g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 EL Nutella
- 190g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 75 ml Milch
- 20 Waffelbecher
- 1 Becher Schokoglasur
- verschiedene Streusel nach Wahl

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln unterheben. Das Nutella zugeben und wieder gut vermengen. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse rühren. Die Waffelbecher zu drei Vierteln mit Teig füllen. Das gelingt am besten mit einem Dressiersack.

Die Waffelbecher-Muffins bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 12-15 Minuten backen. Nach dem Backen auskühlen lassen und anschließend in flüssige Schokolade tauchen. Jetzt kann nach Herzenslust verziert werden.

Tipp: Die Keks-Lollies auf dem Blech unbedingt vollständig auskühlen lassen. Erst im kalten Zustand können sie am Stiel gehalten werden.

Keks-Lollis

Ergibt ca. 15 Stück

Zutaten
- 200g kalte Butter
- 1 Ei
- 100g Staubzucker
- 300g Mehl
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Mehl zum Ausrollen
- Marmelade

Dekor
- Schokoglasur
- Marzipan oder Fondant
- verschiedene Streusel
- Ausstecher (ca. 5 cm Durchmesser)
- Ca. 15 Holzspieße oder Eisstiele

Zubereitung

Die Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in ein Stück Backpapier wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit beliebigen Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die Kekse mit Marmelade bestreichen. Auf jedem Keks mittig einen Holzstiel platzieren. Nun ein zweites Mal ausstechen und jeden Keks mit der gleichen Form bedecken. Die Ränder leicht andrücken. Die Keks-Lollis werden bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten gebacken.

Sind die Kekse ausgekühlt, kann mit dem Verzieren begonnen werden. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt: mit Schokolade und Streuseln, Marzipan oder Fondant oder einfach nur pur.

© CONFESTI (1), SHUTTERSTOCK.COM (2)

Kucheneis

Zutaten
- Muffinrezept nach Wahl
- Schokoglasur
- Streusel
- Holzstiele

Zubereitung

Muffinrezept nach Wahl zubereiten. Den Teig gleichmäßig dick auf ein Backblech streichen, backen und anschließend in kleine Rechtecke schneiden. Für größere Kucheneis-Stücke kann die Masse auch in einer Kastenform gebacken und dann in Scheiben geschnitten werden. Holzstiele in die Schokoglasur tauchen und vorsichtig in die Rechtecke schieben. Nach dem Abkühlen den Kuchen am Stiel in flüssige Schokolade tauchen und nach Belieben verzieren.

© SHUTTERSTOCK.COM (2)

Conny Zimmermann-Längle mit Tochter Theresa und Sohn Philip.

Zur Person: Conny Zimmermann-Längle ist Konditorin und Zuckerbäckerin und betreibt ihr eigenes Backstüberl in Völs. In ihrem „Zentrum kreativer Backkunst“ finden regelmäßig Kurse und Workshops für Kinder und Erwachsene statt. Nebenbei fertigt sie auf Bestellung auch außergewöhnliche Motivtorten an. Letzten Herbst hat Conny Zimmermann-Längle ihr erstes Backbuch im Löwenzahn-Verlag veröffentlicht, das den Namen „Einfach Backen“ trägt und aus dem auch zwei unserer drei vorgestellten Rezepte stammen. **www.confesti.at**