

Weihnachtsgebäck Rezepte

Heiße Laubfrösche

Anzahl: 6 Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Kekse, Weihnachten

1	p. Port. Bleistift			-verrührt
1	p. Port. Teig-Rädchen	12 große	Rosinen	
	Pappe		-kernlose in	
250 g	Blätterteig		Orangensaft	
	-TK		-gequollen	
3	Äpfel	1	p. Port. Krug Vanillesauce	
	-so gross, dass je		-oder	
	-eine Hälfte auf die		Sahnequark	
	-Froschschablone passt		-oder	
	-3-4 Stück		Schlagsahne	
1	Pack. Mincemeat		-nach Belieben	
1	Eidotter		-mit ein paar Tropfen	
	-mit		Grüne Speisefarbe	
1	Essl. Milch		-grasgrün gefärbt	

Als erstes die Rosinen ein paar Stunden im Orangensaft quellen lassen. Auf die Pappe eine Frosch in der Draufsicht malen und zwar so, dass die Apfelhälfte ohne Rand auf den Rumpf passt. Sauber ausschneiden. Den aufgetauten Blätterteig markstückdünn ausrollen. Mit der Schablone so viele Frösche wie möglich aus dem Teig rädern, etwa sechs bis sieben. Die Froschbäuche ein paar mal mit der Gabel durchstechen. Die Äpfel senkrecht in Hälften schneiden. Die Apfelhälften mit einem scharfen Teelöffel aushöhlen. Jede Apfelhälfte grosszügig mit Mincemeat füllen. Die Teigfrösche mit einem Backpinsel mit der Eiermischung bepinseln Die Apfelhälften mit der Wölbung nach oben auf die Froschbäuche setzen. Die Rosinenaugen einsetzen. Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen und die Frösche darauf setzen. Etwa 15 bis 20 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen backen, oder bis der Teig aufgegangen und goldbraun ist. Die fertigen Frösche auf ein grünes Bett aus Entengrüse setzen (die grün Schlagsahne).