

WHISKAS-KATZEN AM STIEL

...von Bettina Eicher

Teigzutaten:

- 🍷 250 g Butter
- 🍷 250 g Zucker
- 🍷 1 Prise Salz
- 🍷 3 kleine Eier
- 🍷 1 P. Schokoladenpudding
- 🍷 1 P. Backpulver
- 🍷 500 g Mehl

Außerdem:

- 🍷 Plastikdeckel von WHISKAS-Leckerlis (z.B. Katzinis, Dentabits, Crunch)
- 🍷 Apfelsausstecher oder Mini-Ausstechform für die Katzenaugen (Kreis, Dreieck oder Ei)
- 🍷 Holzspatel 15 cm lang (Apotheke) als Stiel
- 🍷 300 g Nougatmasse
- 🍷 200 g Schokoladenglasur
- 🍷 Dekor- oder Zuckerschrift in weiß

Zubereitung:

Butter und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Eier unterrühren. Puddingpulver zugeben und gut verrühren, dann das Backpulver hinzufügen. Nun mit den Knethaken das Mehl portionsweise unterkneten. Den Teig in Folie gewickelt bzw. in einer Frischhaltedose für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Nach der Kühlzeit den Teig portionsweise zwischen zwei Lagen Butterbrot- oder Backpapier etwa 3 mm dick ausrollen. Katzenköpfe ausstechen bzw. ausschneiden. Aus der Hälfte der Katzenfiguren mit einem Apfelsausstecher oder ähnlichem jeweils zwei Augen ausstechen.

Die Figuren auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen (ergibt 4 Bleche mit je ca. 6 Figuren) und die Bleche nacheinander auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Herd backen (bei Heißluft zwei Bleche gleichzeitig in den Ofen geben).

Backzeit: Elektroherd 10-12 Min. bei 200°C,
Umluftherd 12 Minuten bei 175°C



Die Katzenköpfe nach dem Backen ca. 5 Minuten auf dem Backblech ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Die Nougatmasse im Wasserbad schmelzen und je 2-3 TL davon auf die Kekse ohne Löcher geben. Mit je einem Holzspatel verstreichen - dabei zum Rand ein wenig Abstand lassen, damit die Masse beim Zusammensetzen der Katzengesichter nicht herausquillt; Spatel dann so auflegen, dass etwa zwei Drittel davon unten herauschaut. Nun die Kekse mit den Löchern auflegen und leicht andrücken. Einige Stunden trocknen lassen, bis die Nougatmasse wieder fest ist – am besten über Nacht.

Die Schokoladenglasur nach Packungsanweisung schmelzen und die Katzenköpfe beidseitig damit bestreichen, dabei die Augen aussparen. Zum Trocknen in mit Zucker gefüllte Tassen stecken. Zum Schluß mit weißer Dekor- oder Zuckerschrift die Gesichtskonturen nachzeichnen und trocknen lassen.

Die „Katzen am Stiel“ kann man nun einzeln in Cellophantütchen verpacken und noch mit einer Schleife verzieren, dann an liebe Kinder oder gute Freunde verschenken ... oder selber essen!

