



## SAFARI-AMERIKANER

 45 Min.

### Zutaten (10 Stück)

#### Zum Vorbereiten für den Teig und Verzieren:

- 2 Pck. LEIBNIZ ZOO Safari

#### Für den Teig:

- 125 g Butter oder Margarine
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 8 EL Milch
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack (zum Kochen)
- 3 TL Backpulver

#### Für den Guss:

- 250 g Puderzucker
- 3-4 EL Zitronensaft
- gelbe Lebensmittelfarbe

#### Zum Verzieren:

- blaue Lebensmittelfarbe
- 5 Mandelkerne mit Haut
- 5 Schokotropfen
- 20 Stück Dekor Zuckeraugen
- 1 Lakritzschnecke
- je 1 Tube (ca. 25 g) dunkelbraune und weiße Zuckerschrift mit Schokoladengeschmack
- 50 g weißer Dekor Fondant
- 1 TL Milkschokoladenstreusel
- Puderzucker für die Arbeitsfläche



## Schritt 1

Zum Vorbereiten 150 g LEIBNIZ ZOO Safari-Kekse in einen Frischhaltebeutel geben, verschließen und mit einer Teigrolle feine Brösel herstellen oder in einem Blitzhacker (Zerkleinerer) fein zerbröseln. Backofen vorheizen, Ober / Unterhitze etwa 180° C, Heißluft etwa 160° C

## Schritt 2

Für den Teig Butter oder Margarine, 100 g Puderzucker, Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. 5 EL Milch zufügen. Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen und unterrühren. 50 g LEIBNIZ ZOO Safari Keksbrösel unter den Teig mischen.

## Schritt 3

Mit einem Esslöffel je 5 Teighäufchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Bleche nacheinander in den vorgeheizten Backofen 12–14 Minuten backen. Jeweils nach ca. 10 Minuten die Oberflächen der Teighäufchen mit der übrigen Milch bestreichen und zu Ende backen.

## Schritt 4

Die Amerikaner auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Restlichen Puderzucker und Zitronensaft zu einem dicken Guss verrühren. Die Hälfte des Gusses in eine Schüssel füllen und gelb einfärben. Die flache Seite von je 5 Amerikanern mit gelbem Guss und die übrigen mit weißem Guss bestreichen.

## Schritt 5

Für die Löwen übrige Keksbrösel auf die gelben Amerikaner als Mähne am äußeren Rand rundherum verteilen. Mandeln längs halbieren. Je zwei halbe Mandeln als Ohren auf die Amerikaner setzen. Je einen Schokotropfen mittig als Nase auf die Amerikaner geben. Augen darüber platzieren. Lakritzschnecke aufrollen und die beiden Lakritzbänder auseinanderziehen. 20 je ca. 1 cm lange Stücke abschneiden und je vier Stück als Schnurrhaare an die Nase setzen. Mit der braunen Dekorschrift einen Mund unter die Nase zeichnen.

## Schritt 6

Für die Elefanten Fondant blau färben. Auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Messer 10 kleine Ohren daraus schneiden und auf die weißen Amerikaner legen. Mit weißer Zuckerschrift die Innenohren zeichnen. Übrigen Fondant zusammenkneten und zu einem langen Strang rollen. Fünf Rüssel daraus ausschneiden und leicht geschwungen auf die Amerikaner legen. Mit Schokostreuseln garnieren. Augen zwischen den Ohren platzieren und mit brauner Zuckerschrift Augenbrauen und Mund zeichnen. Fertige Amerikaner ca. 20 Minuten trocknen lassen. Mit übrigen Keksen auf einer Platte anrichten.