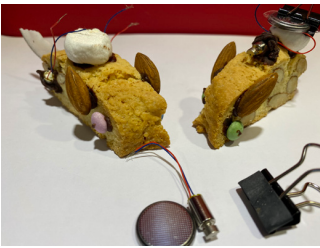




# Bakeneering – Die Weihnachtsmaus

## Was brauchen wir?



Für den Teig:  
120 g Butter (weich)  
200 g Zucker  
1 Zitrone (unbehandelt)  
3 Eier  
1/2 TL Vanille (gemahlen oder  
2 Pck. Vanille Zucker)  
1/2 Pck. Backpulver  
400 g Mehl  
100 g Mandeln (ganz)  
100 g Zartbitterschokolade  
Backpapier  
evtl. Elektromesser  
und reguläre Back- und Koch-  
ausstattung

Zum Verzieren:

Der Fantasie keine Grenzen gesetzt,  
im Video verwenden wir:  
1 Motorenset (beim SNI bestellen)  
transparentes Klebeband  
1 Pck. kleine Schokolinsen/Smarties  
30 g ganze Mandeln  
20 g Kokosschnitze  
50 g Zartbitterschokolade  
ein paar Marshmallows  
1-2 Spritzbeutel oder Plastiktüten für  
die warme Schokolade  
evtl. ein Kühlspray für Lebensmittel  
(**nicht** die Kühlsprays für Sportverlet-  
zungen verwenden)  
und eine reguläre Back-/Kochaus-  
stattung

## Wie geht es?

### Die Cantuccini

1. Mandeln ohne Fett in der Pfanne rösten. Dann beiseite stellen zum Abkühlen. Schokolade in grobe Stücke hacken.
2. Die Schale der Zitrone an einer feinen Reibe abschaben. Achte darauf, dass du nur den gelben Anteil der Schale nimmst. Der weisse Anteil wird schnell bitter.

3. Aus der Zitronenschale, Butter, Zucker, Eiern, Vanille, Backpulver und Mehl einen Teig rühren.
4. Die Hälfte des Teigs auf ein Blech mit Backpapier geben und die Mandeln unterkneten. Dann zu einem flachen, langen Strang mit ca. 6 cm Breite formen.
5. Nun die gehackte Schokolade unter die zweite Teighälfte ziehen und ebenfalls einen langen Strang auf dem Backpapier formen.



6. Alles bei 175°C Umluft im vorgeheizten Ofen 25 min backen.
7. Die Stränge nach dem Backen diagonal in Scheiben schneiden und erneut für 10 min bei 175°C backen. **Tipp:** Mit einem Elektromesser gelingen akkurate Schnitte leichter als mit einem Küchenmesser.
8. Cantuccini auf einem Backrost auskühlen lassen.

## Die Weihnachtsmäuse

Der Fantasie sind beim Verzieren keine Grenzen gesetzt. Hier wird beschreiben, wie wir im Video vorgegangen sind.

**Tipp:** Solltet ihr kein lebensmitteltaugliches Kältespray haben, so teilt euch die Schokolade in 3 kleinere Portionen auf und lasst sie zwischen drin einfach immer wieder erstarren.

**ACHTUNG:** Bitte nicht das Kältespray für Sportverletzungen nehmen. Das ist nicht lebensmitteltauglich.

1. Schmelze die Schokolade im Wasserbad. (Falls Du kein Kältespray hast nur 1/3 der Schokolade.)
2. Stülpe den Spritzbeutel über ein Wasserglas, so lässt er sich einfacher befüllen.
3. Befülle den Spritzbeutel mit der geschmolzenen Schokolade. Streiche die Schokolade nach unten zur Beutelspitze hin. Drehe den Beutel oben ein, so dass die Schokolade nicht mehr nach oben raus kann und möglichst wenig Luft oberhalb der Schokolade im Beutel ist. Du kannst den Beutel nun kurz im Wasserglas ablegen bis du die Cantuccini vorbereitet hast.
4. Schneide ein Marshmallow in 4 Scheiben auf, so dass die Zylinderform erhalten bleibt. Lege es nun beiseite.
5. Lege ein Cantuccini auf einer der Schnittflächen vor dir ab. Lege zudem eine Mandel und eine Schokolinse bereit. Überlege dir, ob du den Motor, oben auf der Maus oder seitlich anbringen möchtest.

**Tipp:** Die Motoren lösen sich aufgrund der Vibration recht schnell ab, deshalb ist wichtig eine Stelle zu wählen, an der die Schokolade (unser Kleber) sich gut mit dem Cantuccini verbinden kann. Die aufgeschnittenen Mandeln sind sehr glatt und bieten keinen guten Halt. Der gebackene Teig ist rauher in der Oberfläche und bietet besseren Halt. Weiterhin ist es wichtig, dass der Motorkopf frei drehen kann und nicht vom Gebäck oder der Schokolade blockiert wird. Teste verschiedene Positionen für den Motor und beobachte wie sich die Mäuse bewegen.

6. Nimm den Spritzbeutel und schneide die Spitze ab. Achte darauf die Öffnung sehr klein zu halten, dass du die Schokolade gut dosieren kannst.

7. Forme kleine Schokoladenklekse an den Stellen, an denen du die Schokolinse als Auge, die Mandel als Ohr und eventuell den Motor anbringen möchtest. Dann drücke die Gegenstände sanft in die Schokolade. Beim Anbringen des Motors ist eine weitere Schokoladenschicht quer über den Motor nötig, um ihn länger an dem Gebäck zu halten (siehe Video oder Bild). Achte darauf die Schokolade nur über den silbernen Körper des Motors zu verteilen und lass den Kopf des Motors dabei frei. Lass nun die Schokolade erstarren.

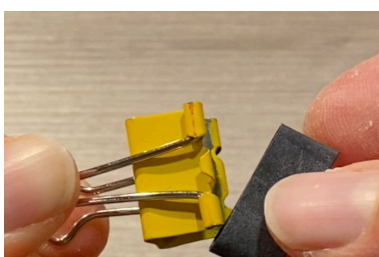


8. Bringe nun auch das Auge, Ohr und den Kokosschnitz als Schwanz auf der anderen Schnittfläche an und lass die Schokolade fest werden.

9. Befestige nun eine Marshmallowscheibe auf dem „Rücken“ der Maus. Sollte es ein Marshmallow Endstück sein, dann achte darauf, dass die klebrige Seite nach oben zeigt. (Bringe den Motor an, falls du es noch nicht gemacht hast). Warte bis die Schokolade erstarrt ist.

10. Nimm nun den Papierklipp aus dem zugesandten Motorenset. Klappe die silbernen Bügel des Papierklipps zurück und nehme ein ca. 1 cm langes Stück Schrumpfschlauch aus dem Set. Öffne den Papierklipp und stülpe den Schrumpfschlauch über eine Seite des Klipps.

11. Nehme ein Stück transparentes Klebeband und fixiere die Kabel des Motors an der Knopfatterie. Achtung der Motor startet sofort. **Tipp:** Achte darauf, dass du auf jeder Batterieseite eines der Kabel anbringst und dass die metallene Spitze des Kabels guten Kontakt zur Batterie hat.



12. Nimm den Papierklipp und klemm die Batterie mit den Kabeln in ihm ein. Dies stellt einen andauernden, guten Kontakt zwischen der Batterie und dem Kabel sicher.

13. Drücke nun den Papierklipp sanft und mit der metallenen Seite nach unten auf den Marshmallow. So ist die Batterie gut befestigt und die Weihnachtsmaus kann nun starten.

Viel Spass beim Wettrennen der Weihnachtsmäuse!

**ACHTUNG:** Bei unseren Experimenten lösten sich die meisten Motoren nach einigen Minuten ab.

Wenn du fertig bist mit deinem Experiment, dann löse den Papierklipp vom Marshmallow ab. Entferne Motor, Batterie und andere nicht essbare Teile. Danach kannst du dir die Maus schmecken lassen. **ACHTUNG:** Bitte verzehre **NICHT** die Schokolade am Motor.

Beachte: Bitte Motor und Batterie fachgerecht entsorgen! Danke!

Das Swiss Nanoscience Institute lehnt jegliche Haftung ab.

Quelle: Das Rezept für die Cantuccini stammt von [chefkoch.de](http://chefkoch.de)